



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus

Varsinais-Suomi

Työvoiman ja koulutuksen tarvetutkimus 2009

Yhteenveto elintarvikealan työnantaja-haastatteluista

Asiantuntijaraadin SWOT-analyysi 18.12.2009

1/2010

Varsinais-Suomen elinkeino-, liikenne ja ympäristökeskuksen julkaisu

ESIPUHE

Varsinais-Suomen ELY-keskuksen lyhyen aikajänteen ennakointikäytäntöihin on kuulunut 2000-luvun alkuvuosista lähtien työvoima- ja koulutustarvetutkimus (TKTT), jossa lähinnä TE-toimistot haastattelevat valitun toimialan yrityksiä. Näitä tuloksia analysoidaan erikseen koolle kutsutuissa asiantuntijaraadeissa, jotka laativat muun muassa SWOT-analyysin ja tekevät toimenpide-ehdotuksia toimialan ja yritysten kehittämiseksi. Prosessin tavoitteena on tunnistaa työnantajien tarpeita, verkottaa toimialan keskeisiä toimijoita sekä lisätä TE-hallinnon tuntemusta ja ymmärrystä ko. toimialan toiminnasta ja tulevaisuuden näkymistä.

Syksyllä Varsinais-Suomen TE-toimistot haastattelivat 31 elintarvikealan työnantajaa. Asiantuntijaraati kokoontui joulukuussa. Raadin laatimaa SWOT-analyysiä ja raadin toimenpide-esityksiä jalostettiin edelleen sekä priorisoitiin erillisellä sähköisellä kyselyllä, joka suunnattiin tällä kertaa ainoastaan raadin jäsenille.

Haluan kiittää tämän vähittäiskaupan TKTT-prosessin toteuttamisesta TE-toimistojen haastattelijoin, haastateltuja 31 elintarvikealan työnantajaa sekä asiantuntijaraatiin osallistuneiden työnantajien, oppilaitosten ja TE-hallinnon edustajia. Erityisen kiitoksen ansaitsee myös tämän vähittäiskaupan TKTT-loppuraportin laatineet Tuuli Pohjola ja Juho Kortenieni Bionova Engineering Oy:stä

Turussa 4.1.2010

Pekka Sundman

TIIVISTELMÄ

Tähän raporttiin on koottu kaikki TKTT-prosessin kannalta olennainen tieto: Varsinais-Suomen elintarvikealan tilastotiedot sekä TKTT-tiedustelujen ja 8.12.2009 Turussa järjestetyn alan asiantuntijaraadin tulokset.

Varsinais-Suomi on yksi Suomen merkittävimpiä maakuntia elintarviketeollisuuden osalta, kun mitataan alan yritysten, niiden toimipaikkojen ja liikevaihdon määrää. Varsinais-Suomalaisia elintarvikealan yrityksiä oli vuosina 2008 ja 2009 tehdyn kartoituksen perusteella 283 kpl, liikevaihto yhteensä n. 1,1 mrd. euroa ja työntekijöitä kaikkiaan vajaat 4000. Määrällisesti suurin osa elintarvikealan yrityksistä on pieniä mikroyrityksiä, henkilöstöstä valtaosa työskentelee kuitenkin yli 50 henkilöä työllistävissä yrityksissä.

Yritysten näkymät vuonna 2009 olivat tilastollisesti hyviä, vaikkakin lähes kolmasosa yrityksistä ennakoi kannattavuuden heikkenevän. Välittömiä työntekijävähennyksiä ennakoi kuitenkin vain hyvin harva yritys. Henkilöstön ikärakenne alan yrityksissä vastaa melko tarkasti Varsinais-Suomen yritysten keskimääristä ikärakennetta.

Varsinais-Suomessa on toteutettu viime vuosina lukuisia elintarvikealan kehittämistoimia. Hankkeista voidaan erikseen mainita mm. Finpron elintarvikealan yritystoimintaa selvittänyt hanke Lounafood, jonka tavoitteena on mm. lisätä alan yritysten yhteistyötä. Elintarvikealaan liittyvää koulutusta tarjotaan Varsinais-Suomessa sekä yliopisto-, ammattikorkeakoulu (AMK)- että ammattioppilaitostasolla.

TKTT-tiedustelut tehtiin elo-syyskuussa 2009 ja niissä haastateltiin kaikkiaan 31 yritystä, joissa työskenteli kaikkiaan 1205 henkilöä. Määrä vastaa noin 30 % alan koko työvoimasta Varsinais-Suomessa. Pääosa tutkimuskohteista määrällisesti lukeutui pk-yrityksiin, toisaalta pääosa henkilöstöstä työskenteli kuitenkin yli 100 henkilöä työllistävien yritysten palveluksessa.

Yleisin ammattinimike haastatelluissa yrityksissä oli elintarviketyöntekijä tai sen tarkemmat määrittelyt (panimo-, eines-, leipomo- tms.). Usein mainittiin myös logistiikkatyöntekijät, myyjät, kondiittorit sekä tuotanto- ja myyntipäälliköt. Seuraavan kahden vuoden aikana yritykset arvioivat eläköityvien henkilöiden määräksi 56 henkilöä, eli n. 4 % työvoimastaan.

TKTT-tiedustelun tulosten mukaan nykyhetkellä (syksy 2009) suurin osa yrityksistä on kokenut elävänsä joko alkavaa nousukautta tai nousukautta. Suurimmassa osassa yrityksistä työvoiman käyttöaste on koettu sopivaksi sekä suorittavalla että johto- ja asiantuntijatasolla. Lomautuksia tai lomautusuhkaa ei juuri esiinny, sillä matalan työvoiman käyttöasteen ilmoittaa vain yksi yritys suorittavalla tasolla.

Työvoimaa tulisi välittömästi lisätä 7 henkeä ja vuoden kuluessa 27, joten kokonaisuudessaan lähitulevaisuuden lisäystarve on 34. Suurin vaje on tuotantotyöntekijöissä ja prosessinhoitajissa. Vähennyksistä ei ole haastatelluissa ilmoitettu kuin kymmenen palvelutoimihenkilön osalta. Viiden vuoden syklillä suurin osa yrityksistä arvioi suorittavan tason työvoiman tarpeen kasvavan maltillisesti ja johtajien sekä asiantuntijoiden määrän säilyvän samana. Työvoiman tarpeen vähenemistä ennakoi vain muutama yritys.

Rekrytointiongelmista useimmiten alalla tuotiin TKTT-tiedusteluissa esiin riittämätön ammatillinen peruskoulutus ja riittämätön työkokemus. Varsinais-Suomen ammattibarometrin mukaan puolestaan suurimmalla osalla alan ammattinimikkeistä työntekijöiden tarjonta on riittävää ja markkinointiosajista sekä makeistyyöntekijöistä on jopa ylitarjontaa.

Elintarvikealaan vaikuttava merkittävin yksittäinen megatrendi tiedustelun perusteella oli prosessien automatisointi- ja koneellistaminen. Myös lisääntyvät tietotekniikkavaatimukset, laatu- ja muut järjestelmät sekä hygieniavaatimukset korostuivat vastauksissa. Välitöntä koulutustarvetta on puolestaan 10 henkilön osalta, vuoden kuluessa 32 henkilön osalta. Merkittävin osa koulutustarpeesta kohdentuu tavalla tai toisella hygieniaan. Palautetta koulutusorganisaatioille annettiin erityisesti koskien koulutusten sisältöjä ja koulutustarpeita. Yritykset toivoivat tehostettua yhteistyötä ja koulutustoimintaa yritystoimintaan liittyvillä erikoisalueilla. TKTT-tiedusteluun osallistuineista yrityksistä vientiä harjoitti 31 % kaikista yrityksistä. Viennin osuus vaihteli tällöin 2-85 % välillä liikevaihdosta ja vientimaita olivat erityisesti Pohjoismaat ja eri EU-maat.

Yrityksiltä tuli hajanaisia verkostoitumisideoita. Kokonaisuutena eniten kiinnostusta herätti hankintayhteistyö. Vapaassa sanassa suuri määrä kommentteja liittyi yleisesti yrityksen tilanteen, liiketoiminnan ja kehittämissuuntien kuvaukseen. Vuokratyövoima nähtiin pääosin positiivisena vaihtoehtona ja maahanmuuttajista ei tullut myöskään esiin kielteisiä näkökulmia työntekijöinä.

Elintarvikealan asiantuntijaraati kokoontui 8.12.2009. Tapaamiseen osallistui yritysten, alueen oppilaitosten, TE-keskuksen, TEKES:in ja Finpron edustajina kymmenen asiantuntijaa. Raati toteutettiin kertaluontoisena workshop-työskentelynä, jota ennen jäsenillä oli mahdollisuus tutustua TKTT-haastattelujen tuloksiin sekä kommentoida ja priorisoida raadin tuloksia jälkeenpäin.

Heikoista signaaleista esiin nousi mm. perimäravinto (syödään oman geeniperimän mukaisesti). Megatrendeistä esiin nousivat puolestaan ruokaturvallisuus ja –alkuperä sekä, arvomaailman mukainen elintarvikkeiden kuluttaminen.

SWOT-analyysissä tärkeiksi vahvuuksiksi nousivat puhdas vesi ja raaka-aineet, alueelliset elintarviketuotannon perinteet sekä tuotekehitysosaaminen. Mahdollisuuksina nähtiin erityisesti verkostoituminen, jalostusarvon kasvattaminen ja Venäjän markkinat. Alan heikkouksina Varsinais-Suomessa nähtiin erityisesti koordinoimattomuus ja strategisen näkemyksen puute sekä uhkina tuotantoyksiköiden siirtyminen yhä enemmän ulkomaisten haltuun sekä pk-yritysten toimintaedellytysten laskuna liittyen erityisesti kauppaketjujen valtaan ja näiden private label –tuotteisiin.

Alan keskeisimmäksi kehittämisideaksi nousi verkostoimaisen toiminnan vahvistaminen foorumin avulla. Foorumi luotaisiin alan toimijoiden yhteistyötä edistäväksi toimintamalliksi, jonka osana päivitetäisiin Varsinais-Suomen elintarvikealan päivitys ja alan imagon parantaminen. Oleellista foorumin käynnistämiseksi ja jatkuvuudelle on sekä vahva koordinaattori että eri alojen avainedustajien mukanaolo että riittävä rahoitus. Foorumin tavoitteena olisi päästä irti projektiluontoisuudesta ja hakea jatkuvuutta. Foorumin perustamisesta jatketaan keskusteluja vuonna 2010.

SISÄLLYS

SISÄLLYS.....	4
KUVALUETTELO	5
1. JOHDANTO	7
1.1 Elintarvikealan yritystoiminta ja sen näkymät Varsinais-Suomessa.....	7
1.2 Kehityshankkeet	11
1.3 Elintarvikealan työllisyyden kehitys ja näkymät Varsinais-Suomessa	12
1.4 Työvoiman ikärakenne	17
1.5 Alan koulutuksellinen tilanne	18
2. TUTKIMUKSEN KATTAVUUS.....	21
2.1 Henkilöstömäärät.....	21
2.2 Henkilöstön ammattinimikkeet	23
2.3 Henkilöstön ikärakenne	23
3. SUHDANNETILANNE	25
4. TYÖVOIMAN LISÄYS- JA VÄHENTÄMISTARPEET	26
4.1 Työvoiman käyttöaste.....	26
4.2 Työvoiman tarpeen kehitys	28
5. REKRYTOINTIONGELMAT	29
6. MUUTOKSET AMMATEISSA.....	31
7. KOULUTUSTARPEET JA ESITYKSET OPPILAITOKSILLE	32
7.1 Koulutustarve-esitykset	32
7.2 Palaute koulutusorganisaatioille	32
8. VIENTI JA KANSAINVÄLISTYMINEN	34
9. VERKOSTOITUMISTARPEET JA YRITYSIDEAT	35
10. VAPAA SANA	36
11. ASiantuntijajaraadin näkemykset toimialasta	37
11.1 Asiantuntijoiden kommentit alan keskeisiin kysymyksiin	37
11.2 Toimialan muutosvoimat ja kehittämisen keskeiset teemat	40
12. SWOT-ANALYYSI.....	41
13. KEHITTÄMISIDEAT JA JATKOTOIMENPIDE-EHDOTUKSET	43

LIITTEET

Liite 1. Varsinais-Suomen elintarvikealan toimipaikat, henkilöstö ja liikevaihto	44
Liite 2. Varsinais-Suomen ammattibarometri 2009-2010, elintarvikealan ammatit	47
Liite 3. Asiantuntijaraadin kaikki kommentit, megatrendit ja heikot signaalit	48
Liite 4. Asiantuntijaraadin kaikki kommentit, SWOT-analyysi	49
Liite 5. Asiantuntijaraadin kaikki kommentit, kehittämisideat	52

KUVALUETTELO

Kuva 1. <i>Elintarvikeyritysten kokojakauma Varsinais-Suomessa, kysely toteutettu 2008-2009.</i>	7
Kuva 2. <i>Varsinais-Suomen elintarvikeyritykset toimialoittain vuonna 2008.</i>	8
Kuva 3. <i>Elintarvikeyritysten alueellinen jakautuminen Varsinais-Suomessa.</i>	8
Kuva 4. <i>Elintarvikkeiden, juomien ja tupakan valmistus sekä toimipaikkojen lukumäärät kolmessa kokoluokassa 2007.</i>	9
Kuva 5. <i>Varsinais-Suomen elintarvikealan yritysten koko liikevaihdon mukaan vuonna 2007.</i>	9
Kuva 6. <i>Elintarvikkeiden, juomien ja tupakan valmistus, yritysten liikevaihto/henkilö vuonna 2007.</i>	10
Kuva 7. <i>Finpron hankkeessa luotu kehittämismalli</i>	12
Kuva 8. <i>Elintarvikealan työllisyyskehitys vuodesta 1988 vuoteen 2013. Vuodesta 2009 eteenpäin on käytetty Etlan ennustetta. Lähde: Marttinen, J., Kirjallinen tiedonanto, Varsinais-Suomen TE-keskus 2009.</i>	13
Kuva 9. <i>Työllisyysennuste elintarvikealalla vuoteen 2020, perusura ja tavoiteura.</i>	13
Kuva 10. <i>Varsinais-Suomen elintarviketeollisuuden työttömät, avoimet paikat sekä uudet avoimet paikat vuosina 2004-2009.</i>	14
Kuva 11. <i>Elintarviketeollisuuden toimipaikat, henkilöstö ja liikevaihto Varsinais-Suomessa vuosina 2000-2007.</i>	15
Kuva 12. <i>Elintarvikkeiden ja juomien valmistus –toimialalla työskentelevien ikärakenne Varsinais-Suomessa vuonna 2006.</i>	18
Kuva 13. <i>Haastateltujen yritysten henkilömäärät kokoluokittain.</i>	21
Kuva 14. <i>Henkilöstön prosentuaalinen ikäjakauma haastatelluissa yrityksissä 2009..</i> 24	
Kuva 15. <i>Elintarvikealan suhdannetilanne haastateltujen yritysten mukaan nyt ja vuoden kuluttua.</i>	25
Kuva 16. <i>Työvoiman käyttöaste suorittavan tason sekä johtajien ja asiantuntijoiden osalta.</i>	26
Kuva 17. <i>Työvoiman tarpeen kehitys suorittavan tason sekä johtajien ja asiantuntijoiden osalta seuraavan viiden vuoden kuluessa.</i>	28
Kuva 18. <i>Varsinais-Suomen elintarviketeollisuuden SWOT-analyysi ja eri ominaisuuksien asiantuntijoilta saamat kannatukset keskiarvoina, delfoi-kierros.</i>	42

TAULUKKOLUETTELO

Taulukko 1. <i>Elintarviketeollisuuden työttömät työnhakijat Varsinais-Suomessa lokakuussa 2009.</i>	15
Taulukko 2. <i>Aloittaneet, lopettaneet ja konkurssin tehneet yritykset Varsinais-Suomessa vuosina 2005-2008 sekä yrityskanta. Lähde: TOL 2008, Tilastokeskus.</i>	17
Taulukko 3. <i>Yritystietoja kolmessa kokoluokassa: toimipaikat, henkilöstö ja liikevaihto vuodelta 2007. Lähde: Tilastokeskus, Yritys- ja toimipaikkarekisteri 2007.</i>	17

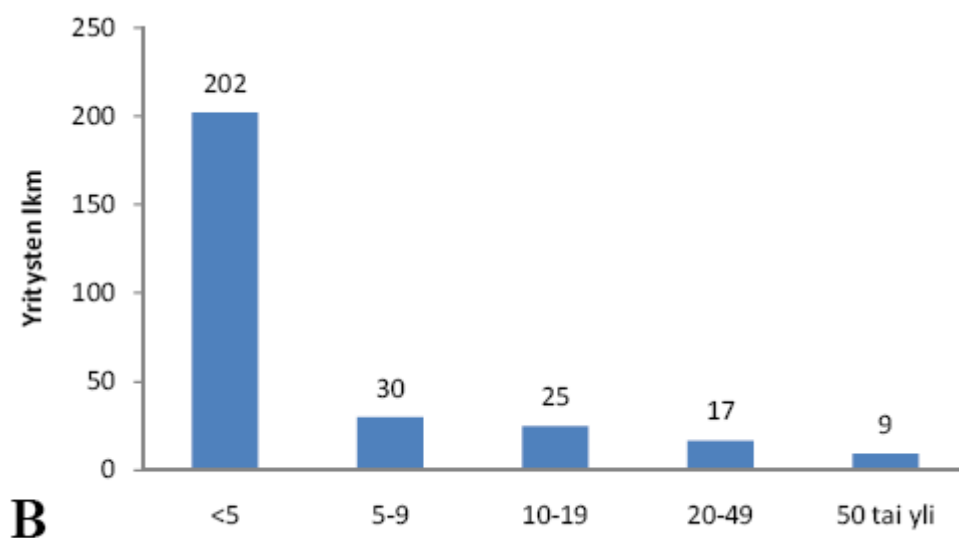
Taulukko 4. Elintarvikealan henkilöstön ikärakenne ja vertailu Varsinais-Suomeen kokonaisuutena v. 2006	17
Taulukko 5. Aloituspaiikat ja opiskelijamäärät elintarvikealalla Varsinais-Suomessa lukuvuonna 2009 -2010. Lähde: oppilaitosten haastattelut.	19
Taulukko 6. Haastateltujen elintarvikeyritysten henkilöstö 2009 ja sen kasvuodotukset puolen vuoden ja vuoden kuluttua.	22
Taulukko 7. Haastateltujen yritysten henkilöstön ammattinimikkeet.	23
Taulukko 8. Työvoiman bruttomääräiset lisäystarpeet ammattinimikkeittäin.	27
Taulukko 9. Rekrytointiongelmien ammattinimikkeittäin.	29
Taulukko 10. Elintarvikealan rekrytointivaikeudet Ammattibarometrin mukaan. Toimialaan liittyvät avoimet työpaikat ja hakijat elo-syyskuun 2009 aikana sekä TE-toimistojen arvio työvoiman tarjonnasta Varsinais-Suomessa.	30
Taulukko 11. Vähittäiskaupan ammateissa tapahtuvat muutokset tai muutosten syyt. .	31
Taulukko 12. Haastateltujen yritysten koulutustarpeet ammattinimikkeittäin.	32
Taulukko 13. Palaute koulutusorganisaatioille teemoittain.	33
Taulukko 14. Yritysten vientialueet ja alueet, joihin ne aikovat kasvattaa vientiään. ...	34
Taulukko 15. Verkottumisasiideoita.	35
Taulukko 16. Haastateltujen vapaiden kommenttien teemat.	36

1. JOHDANTO

1.1 Elintarvikealan yritystoiminta ja sen näkymät Varsinais-Suomessa

Merkittävimpiä maakuntia elintarviketeollisuuden osalta ovat Uusimaa ja Varsinais-Suomi, kun mitataan toimipaikkojen ja liikevaihdon määrää. Varsinais-Suomella riittää tavoiteltavaa pääkaupunkiseutuun nähden erityisesti tuotannon arvonlisäyksessä. Elintarviketeollisuudessa työpaikkojen lukumäärän trendi on loivasti laskeva, mutta tuottavuus näyttää kasvavan maltillisesti. Tuottavuuden osalta maakunnalliset erot eivät ole niin selkeitä.¹

Varsinais-Suomalaisia elintarvikealan yrityksiä oli vuosina 2008 ja 2009 tehdyn kartoituksen perusteella 283 kpl, joista kuitenkin suurin osa luetaan alle 5 henkilöä työllistäviin mikroyrityksiin. Eniten alueella toimii leipomoyrityksiä, lisäksi liha- ja kala-ala sekä marjojen, hedelmien ja vihannesten jalostus on merkittävää. Kuvassa 1 esitetään elintarvikeyritysten kokojakauma ja Kuvassa 2 havainnollistetaan toimialojen tarkempi jakautuminen tuotannon mukaan.²

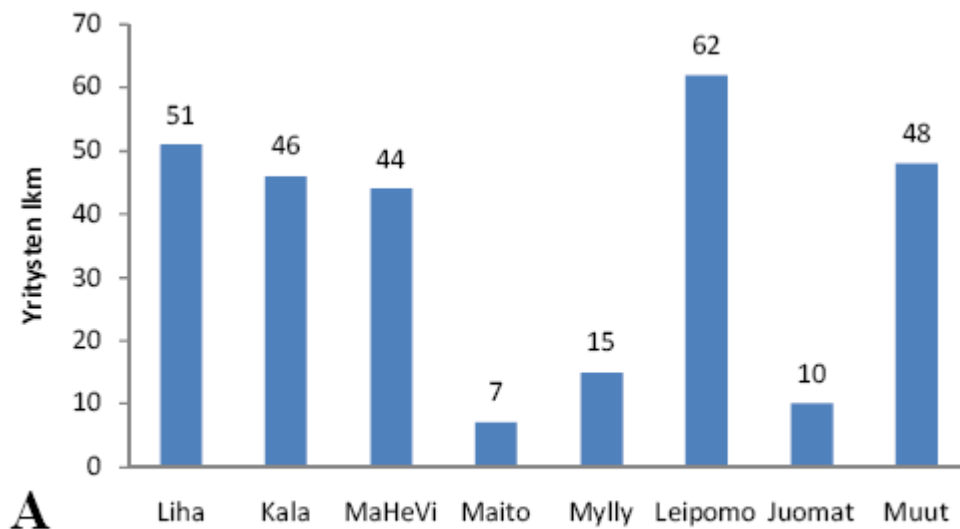


Kuva 1. *Elintarvikeyritysten kokojakauma Varsinais-Suomessa, kysely toteutettu 2008-2009.*³

¹ Lähde: Wrang et al: Varsinais-Suomen maakunnan alueella toteutettava selvitys- ja kehitystyö koskien elintarvikealalla toimivien pk-yritysten kilpailukyvyyn kehittämistä ja kansainvälistymisen edistämistä, Finpro ry 2008.

² Lähde: Lounafood ja TE-keskus, Varsinais-Suomen elintarvikealan toimialaraportti 2009.

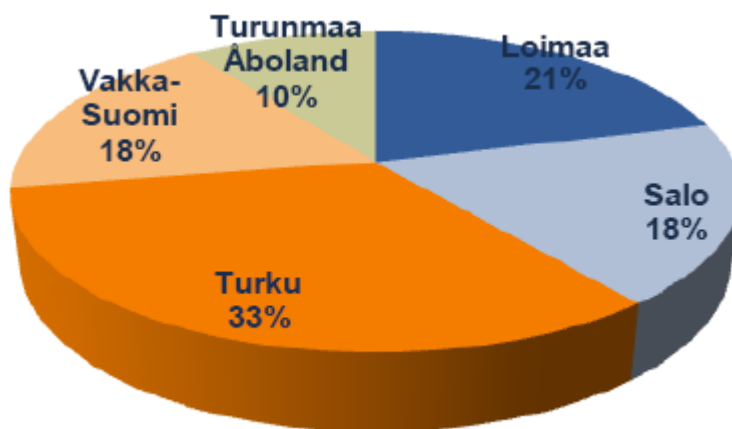
³ Lähde: Lounafood ja TE-keskus, Varsinais-Suomen elintarvikealan toimialaraportti 2009.



MaHeVi = Marjojen, hedelmien ja vihannesten jalostus

Kuva 2. Varsinais-Suomen elintarvikeyritykset toimialoittain vuonna 2008.⁴

Pääasiassa elintarvikealan yritysten toimipaikat sijaitsevat Turussa, mutta myös Salossa, Loimaalla, Vakka-Suomessa ja Turunmaalla on huomattavaa toimintaa. Tarkempi jakauma on esitetty Kuvassa 3.

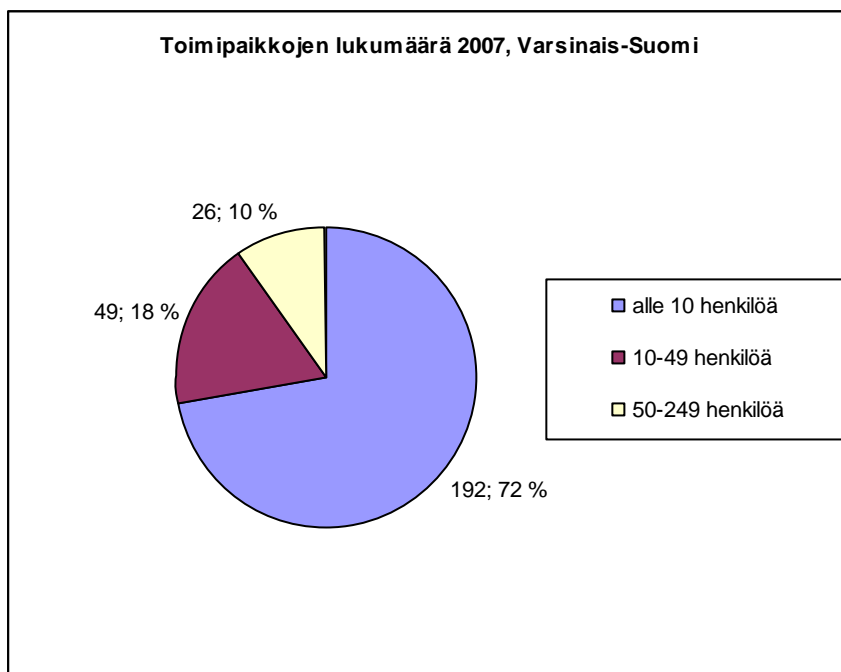


Kuva 3. Elintarvikeyritysten alueellinen jakautuminen Varsinais-Suomessa.⁵

Yritysten kokojakaumaa Varsinais-Suomessa voidaan analysoida myös niiden työllistämien työntekijöiden määrän mukaan. Kuvasta 4 voidaan havaita, että noin kolme neljäsosaa yritysten toimipaikoista työllistää alle 10 henkilöä, eli ne toimivat periaatteessa mikroyrityskokoluokassa. Yli 50 henkilöä työllistäviä yritysten toimipaikkoja oli kaikkiaan 26 kappaletta.

⁴ Lähde: Lounafood ja TE-keskus, Varsinais-Suomen elintarvikealan toimialaraportti 2009.

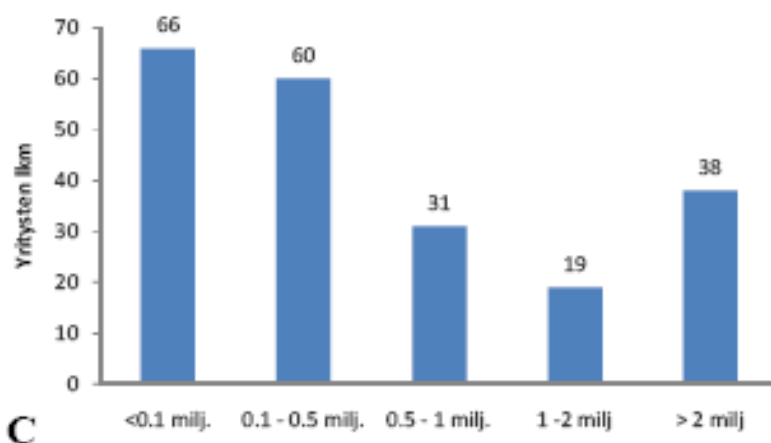
⁵ Lähde: Lounafoodin yritysrekisteri 2007.



Kuva 4. Elintarvikkeiden, juomien ja tupakan valmistus sekä toimipaikkojen lukumäärät kolmessa kokoluokassa 2007.

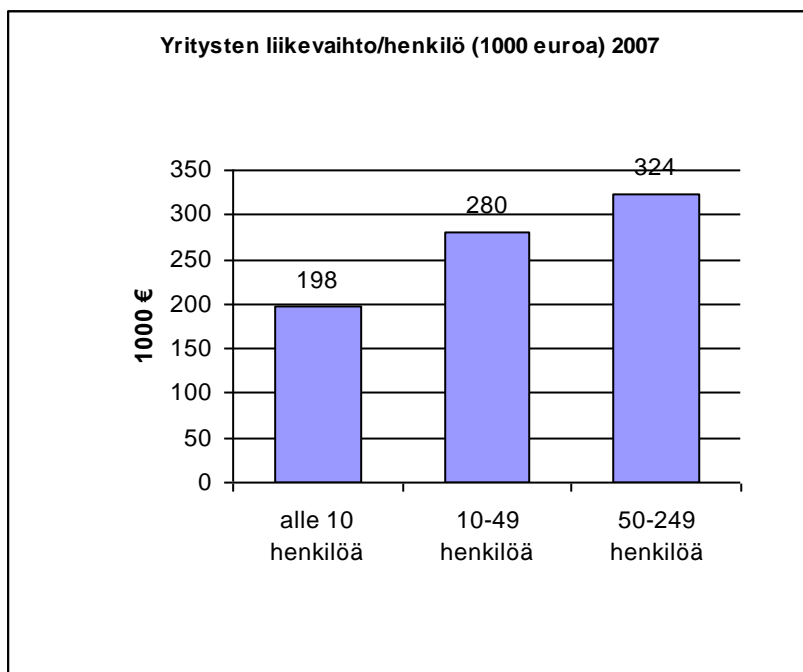
Varsinais-Suomen elintarvikealan yrityksiä taloudellisin mittarein tarkasteltuna voidaan myös havaita mikroyritysten suuri osuus toimialan kaikista yrityksistä, sillä tarkastelussa mukana olleista yrityksistä yli puolella liikevaihto jää alle puolen miljoonan euron (kuva 5). Toisaalta yli 2 miljoonaa euroa liikevaihtoa kykenee tekemään lähes 40 yritystä. Myöhemmin taulukosta 3 voidaan havaita työvoiman määrän tosiasiallinen painottuminen mikroyrityksiä suurempiin yrityksiin.

Yrityksiä tarkasteltaessa huomioitavaa on myös kooltaan suurempien yritysten kyky ja ominaisuudet tuottaa suurempi liikevaihto vastaavalla henkilöstömäärällä (kuva 6). Ero on varsin huomattava jo mikro-yritysten ja varsinaisten pk-yritysten välillä.



Kuva 5. Varsinais-Suomen elintarvikealan yritysten koko liikevaihdon mukaan vuonna 2007.⁶

⁶ Lähde: Lounafood ja TE-keskus, Varsinais-Suomen elintarvikealan toimialaraportti 2009.



Kuva 6. Elintarvikkeiden, juomien ja tupakan valmistus, yritysten liikevaihto/henkilö vuonna 2007.

Laajemmin kuvaajia alan yritystoiminnasta ja sen kehittämisestä on esitetty liitteessä 1.

Näkymät Varsinais-Suomen elintarvikealan yrityksillä ovat kohtalaiset yleinen taloudellinen tilanne huomioiden. TE-keskus selvitti elintarvikeyritysten taloudellista tilannetta keväällä ja kesällä 2009 haastattelemalla 54 yritystä haravatutkimuksessaan. Tilauskanta oli suurimmalla osalla (44 %) normaali ja vain 7 % yrityksistä alhainen (33 % ei kommentoinut). Myös kannattavuus ja työvoimatarve olivat noin 60 % yrityksistä muuttumattomia, joten yritysmaailmassa elettiin pääosin neutraalia vaihetta. Kannattavuuden heikkenemistä ennusti tosin 30 % yrityksistä, mutta työvoiman vähentämisestä ei ennakoanut kuin yksi yritys. Noin 20 yritystä tarvitsi lisää työvoimaa heti tai lähiaikoina.⁷

⁷ Lähde: Marttinen, J. Kirjallinen tiedonanto, TE-keskus, 2009

1.2 Kehityshankkeet

Varsinais-Suomessa on toteutettu lukuisia eri tyyppisiä elintarvikealan kehittämishankkeita viime vuosina. Alla näistä on esitelty tarkemmin kaksi keskeistä.

Lounafood

LounaFood - Aitoa Makua Varsinais-Suomesta –hankkeen päätavoitteena on toimia Varsinais-Suomen alueella elintarvikealan ja yrittäjyyden kehittäjänä toimimalla verkoston koordinaattorina, tiedotus- ja neuvontatahona sekä lähellä tuotetun ruoan puolestapuhujana ja tunnettuuden lisääjänä.

Lounafood hankkeen toimia ovat mm. tiedottaminen, elintarvikealan verkoston yhteistyön lisääminen ja lähellä tuotetun ruoan imagon edistäminen. Lisäksi tehdään mm. erilaisia selvityksiä toimialan tilanteesta (mm. toimialaraportit), lisätään tuottajien ja käyttäjien välistä yhteistyötä, neuvotaan viranomaismääräysten käyttöönotossa ja informoidaan elintarvikealan uusista trendeistä ja tutkimuksista. Hankkeen kohderyhmänä ovat kaikki varsinaissuomalaiset elintarvikkeita jalostavat pk-yritykset sekä ammattikeittiöt, elintarvikealan kehitysorganisaatiot, Varsinais-Suomen seutukunnat ja toimintaryhmät, eriaisteiset oppilaitokset sekä kuluttajat.⁸

Finpron kehittämishanke

Finpro on tutkinut Varsinais-Suomen elintarvikealalla toimivien pk-yritysten kilpailukykyä ja kansainvälistymisen edistämistä.⁹ Tutkimus toteutettiin osana Tekesin Sapuska-ohjelman valmistelua. Maakunnassa on huomattavan laaja-alainen ja monipuolinen asiantuntijakunta. Lisäksi alueella on kaksi korkeakoulua, ammattikorkeakoulu sekä elintarvikealan tutkimusta.

- Resursseja riittää: korkeatasoista osaamista on kehitysorganisaatioissa, oppilaitoksissa, konsulteilla, mentoreilla sekä julkisilla toimijoillakin
- Oppilaitokset, konsultit ja mentorit: erikoisosaamista liiketoiminnan kehittämisessä ja kokonaisuuksien hallinnassa
- Kehitysorganisaatiot: erikoisosaamisalue T&K ja teknologiakehitys
- Haasteena on koordinoida tämä tietämys pk-yritysten parhaaksi ja löytää toimijoille selkeitä rooleja sekä yhteistyömalleja
- Finpro on koonnut elintarvikealalle niin kutsutun resurssipoolin, johon on listattu alan osaaminen Varsinais-Suomessa

Työssä koottiin myös eväitä kilpailukyvyn ja kansainvälistymisen edistämiseen, joista tärkeimmät on mainittu tiivistetysti alla

- Paras lopputulos saavutetaan mikäli 2-3 yritystä työskentelee koko ajan yhdessä kehitysohjelmien puitteissa

⁸ www.lounafood.net

⁹ Lähde: Wrang et al: Varsinais-Suomen maakunnan alueella toteutettava selvitys- ja kehitystyö koskien elintarvikealalla toimivien pk-yritysten kilpailukyvyn kehittämistä ja kansainvälistymisen edistämistä, Finpro ry 2008.

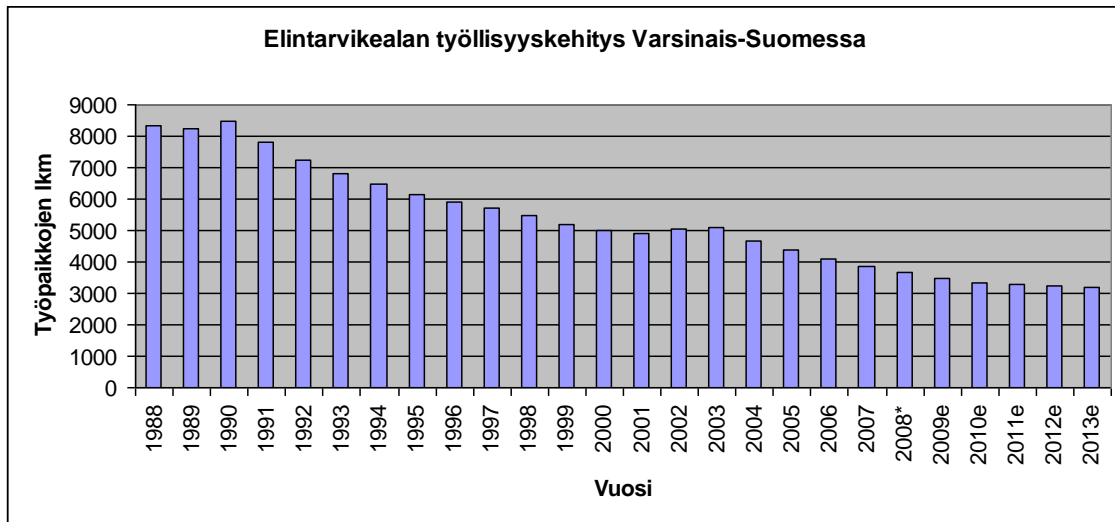
- Verkottumisessa osapuolten osaamisalueet ja roolit on määriteltävä
- Poikkitieteellisyttä ja moninapaista verkostoitumista tarvitaan elintarvikealan kehittämiseen – huomiotava kehitysohjelmien laadinnassa
- Verkostoituminen on elintarvikeyritysten tulevaisuuden elinehto
- Haastattelujemme perusteella elintarviketoimialalla on valmiuksia toimia veturiyritys/verkostoyritys -toimintamallin mukaisesti



Kuva 7. Finpron hankkeessa luotu kehittämissalli

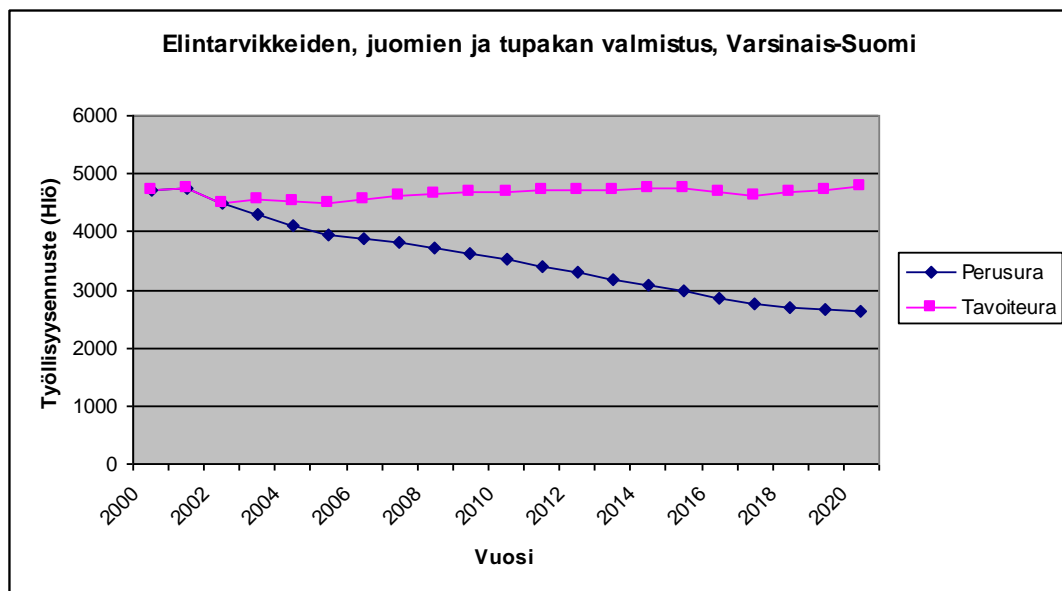
1.3 Elintarvikealan työllisyyden kehitys ja näkymät Varsinais-Suomessa

Elintarvikealan työllisyyskehitys Varsinais-Suomessa on ollut viimeisen kahden vuosikymmenen aikana pääosin laskeva. Elintarvikeala työllisti ennen 90-luvun lamaa yli 8000 henkilöä luvun ollessa vajaat 4000 henkilöä vuonna 2007. Sekä Etlä (kuvassa 8) että Työ- ja elinkeinoministeriö (kuvassa 9) on myös esittänyt erilaisia arvioita jatkokehityksestä. Tuloksia tutkittaessa on huomiotava, että ne perustuvat matemaattisiin malleihin ja tarkkuus on rajallinen.



Kuva 8. Elintarvikealan työllisyyskehitys vuodesta 1988 vuoteen 2013. Vuodesta 2009 eteenpäin on käytetty Etlan ennustetta. Lähde: Marttinen, J., Kirjallinen tiedonanto, Varsinais-Suomen TE-keskus 2009.

Työministeriön ennuste elintarviketeollisuuden työllisyydestä on jatkuvasti laskeva käyrä Varsinais-Suomen alueella (Kuva 9). Vuonna 2015 työvoimatarpeen ennakoidaan olevan noin 15 % vähemmän nykyisen verrattuna. Suunnilleen saman verran laskua on tullut viiden edellisen vuoden aikana 2005 - 2009. Tämä johtunee muun muassa tuotannon tehostumisesta ja automaation lisääntymisestä. Tavoiteuralla sen sijaan työpaikkojen määrä säilyisi lähes vakiona. Johtuen laskelmassa käytetystä matemaattisesta mallista ja siihen syötetystä tiedosta, tulosten tarkkuus on rajallinen.

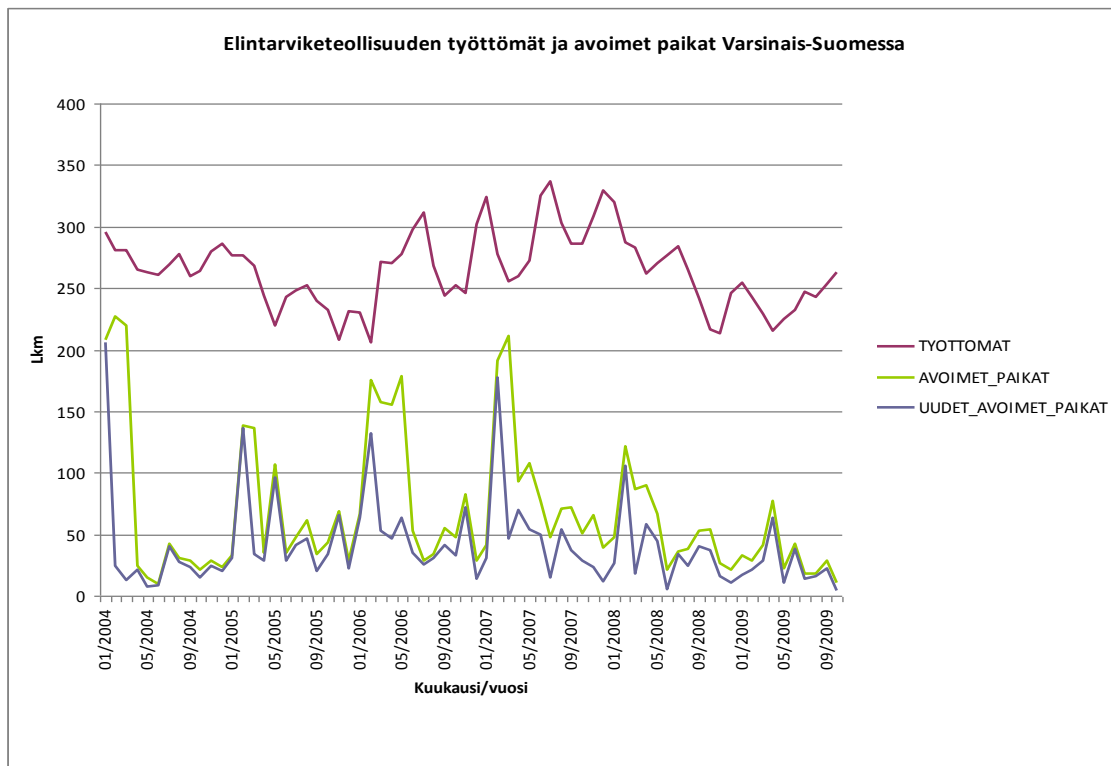


Kuva 9. Työllisyyssennuste elintarvikealalla vuoteen 2020, perusura ja tavoiteura.¹⁰

Ennustetta realistisemmän näkökulman antaa avointen työpaikkojen ja työttömien työnhakijoiden suhde vuosilta 2004-2009 (Kuva 10). Varsinais-Suomessa avointen

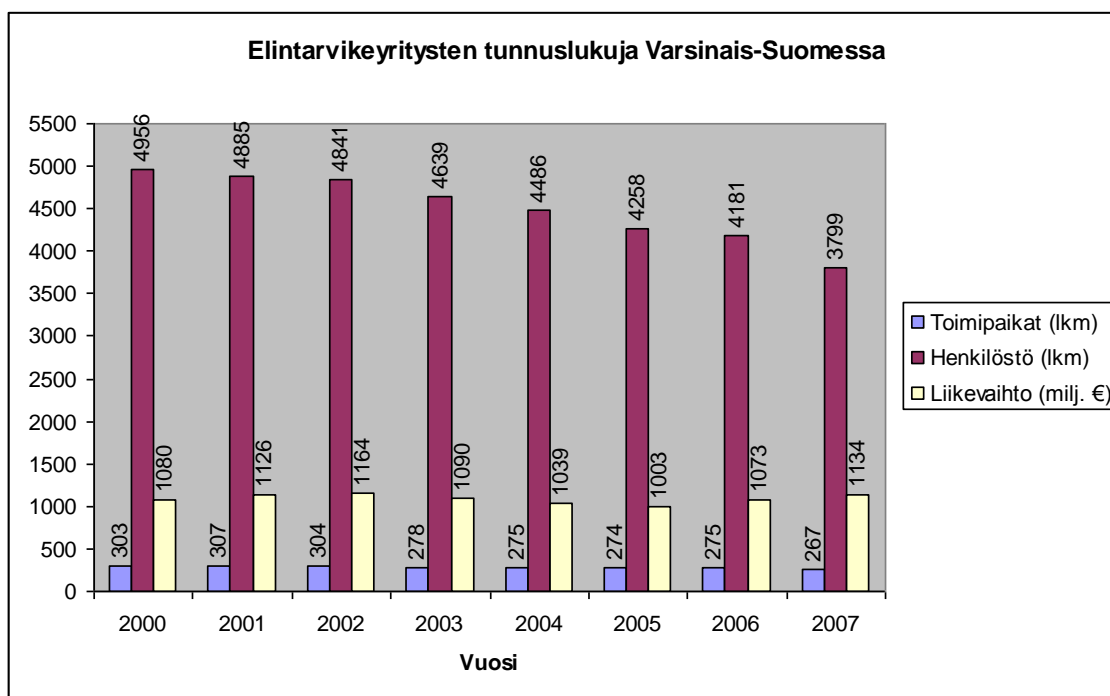
¹⁰ Lähde: Tiainen, P., Kirjallinen tiedonanto, Työministeriö 2009.

paikkojen määrä on säilynyt keskiarvoltaan suhteellisen tasaisena. Alan työttömät työnhakijat ovat sen sijaan vähentyneet jopa 15 % vuodesta 2008 vuoteen 2009. Myös alan yritysten liikevaihto on maltillisesti kasvanut viime vuosina.



Kuva 10. Varsinais-Suomen elintarviketeollisuuden työttömät, avoimet paikat sekä uudet avoimet paikat vuosina 2004-2009. ¹¹

¹¹ Lähde: Marttinen, J., Kirjallinen tiedonanto, Varsinais-Suomen TE-keskus, 2009.



Kuva 11. Elintarviketeollisuuden toimipaikat, henkilöstö ja liikevaihto Varsinais-Suomessa vuosina 2000-2007.¹²

Lisäksi alaa on tarkasteltu yksityiskohtaisemmin Taulukossa 1, jossa työnhakijat on jaoteltu ammattinimikkeeseen ja - numeron mukaan. Erityisesti työnhakijoista on ylitarjoitusta ammattinimikkeillä leipurit, kondiittorit, makeistöntekijät, teurastajat ja lihatyöntekijät. Yhteensä työttömiä työnhakijoita on 263. Lokakuussa 2009 alan avoimia paikkoja Varsinais-Suomen alueella oli kokonaisuudessaan 11, kun niitä oli parhaimmillaan vuoden 2004 alussa yli 200. Makeistöntekijöiden osalta on ylitarjoitusta arvioitaessa huomioitava, että luvussa voi näkyä toistaiseksi Leafin toiminnan supistuminen Varsinais-Suomessa.

Taulukko 1. Elintarviketeollisuuden työttömät työnhakijat Varsinais-Suomessa lokakuussa 2009.

Varsinais-Suomi				
Elintarvikkeiden valmistus				
Ajankohta	Ammattiluokka	Ammattinimike	Paikat	Työttömät
10/2009	821	MYLLYTYÖNTEKIJÄT		5
10/2009	822	LEIPURIT JA KONDIITTORIT	2	54
10/2009	823	MAKEISTYÖNTEKIJÄT		45
10/2009	824	JUOMA- JA TUPAKKATYÖNTEKIJÄT		6

¹² Lähde: Tilastokeskus, yritys- ja toimipaikkarekisteri 2009.

10/2009	825	SÄILYKE- JA PAKASTETYÖN- TEKIJÄT	2	27
10/2009	826	TEURASTAJAT JA LIHAVALMISTE-TYÖNTEKIJÄT		72
10/2009	827	MEIJERITYÖNTEKIJÄT		1
10/2009	828	EINESTYÖNTEKIJÄT		31
10/2009	829	MUU ELINTARVIKETEOLLISUUSTYÖ		22

Yhteensä 263

Yritysten määrä toimialalla sekä vuosittaiset muutokset aloittaneiden ja lopettaneiden yritysten osalta voidaan havaita taulukosta 2. Viime vuosina yritysten määrällinen kehitys on ollut varsin stabiilia. Taulukko 3 kertoo puolestaan työvoiman jakautumisesta eri tyyppisten yritysten välillä. Taulukosta voidaan havaita työvoiman painottuminen mikroyrityksiä suurempiin toimijoihin, sillä nämä työllistävät vain vajaat 10 % alalla työskentelevistä henkilöistä. Suurin osa alan henkilöstöstä työskentelee 50-249 henkilöä työllistävässä yrityksissä.

Taulukko 2. Aloittaneet, lopettaneet ja konkurssin tehneet yritykset Varsinais-Suomessa vuosina 2005-2008 sekä yrityskanta. Lähde: TOL 2008, Tilastokeskus.

Varsinais-Suomi				
Elintarvikkeiden valmistus				
Vuosi	Aloittaneita	Lopettaneita	Konkurssit	Yrityskanta
2005	25	20	26	256
2006	12	12	26	248
2007	12	22	18	248
2008	21	18	25	247

Taulukko 3. Yritystietoja kolmessa kokoluokassa: toimipaikat, henkilöstö ja liikevaihto vuodelta 2007. Lähde: Tilastokeskus, Yritys- ja toimipaikkarekisteri 2007.

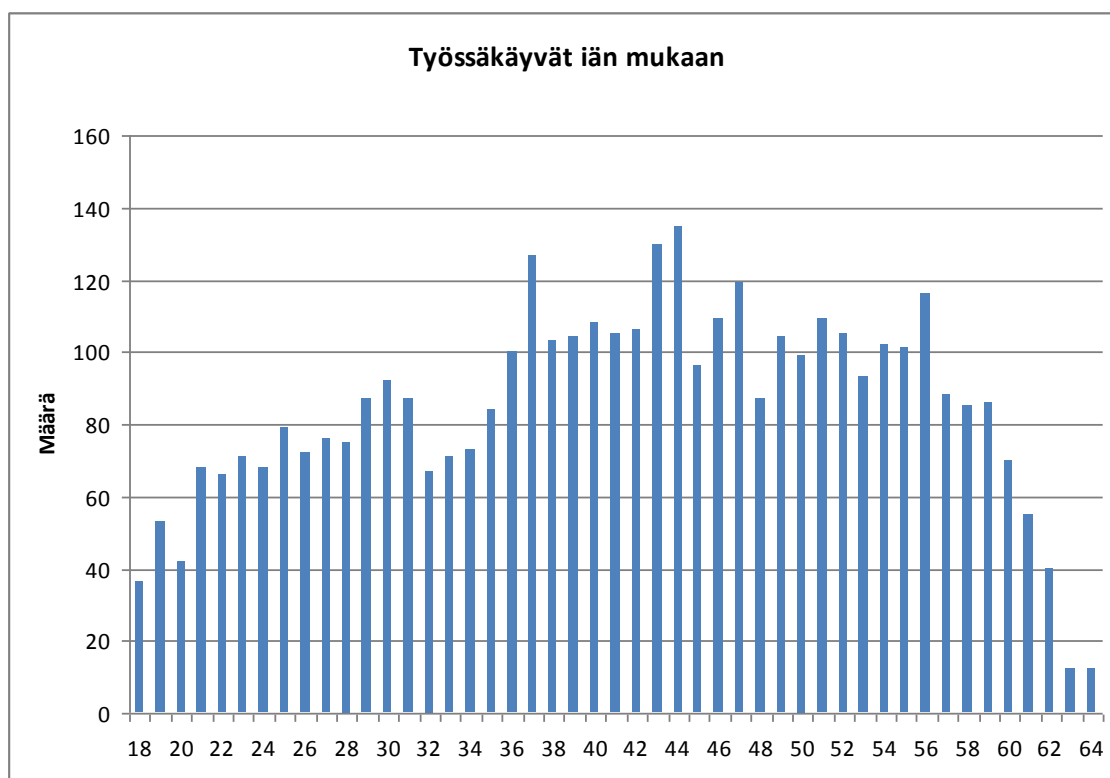
Varsinais-Suomi				
Elintarvikkeiden, juomien ja tupakan valmistus				
Kokoluokka	Toimipaikat	Henkilöstö	Liikevaihto (1000 euroa)	Liikevaihto/henkilö (1000 euroa)
Kaikki	267	3799	1 134 101	299
alle 10 henkilöä	192	366	72 448	198
10-49 henkilöä	49	1144	319 734	280
50-249 henkilöä	26	2288	741 919	324

1.4 Työvoiman ikärakenne

Elintarvikealalla työskentelevien henkilöiden ikärakenne on varsin tasainen, alalla työskentelee niin juuri alalle tulleita nuoria henkilöitä kuin eläkkeellekin lähivuosina siirtyviä henkilöitä. Kaikkiaan alan ikärakenne vuonna 2006 ei merkittävästi poikkea Varsinais-Suomessa yhteensä työskentelevän henkilöstön keskimääräisestä ikärakenteesta (taulukko 4). Tarkemmin eri ikäisten henkilöiden määrä elintarvikealalla Varsinais-Suomessa on esitetty kuvassa 12.

Taulukko 4. Elintarvikealan henkilöstön ikärakenne ja vertailu Varsinais-Suomeen kokonaisuutena v. 2006

Ikäluokka	Elintarvikeala		Varsinais-Suomi yhteensä	
	Määrä	Osuus	Määrä	Osuus
Alle 35 v.	1 183	30 %	69 990	32 %
35-49 v.	1 617	41 %	82 219	37 %
Yli 50 v.	1 183	30 %	69 280	31 %
Yhteensä	3 983	100 %	221 489	100 %



Kuva 12. *Elintarvikkeiden ja juomien valmistus –toimialalla työskentelevien ikärakenne Varsinais-Suomessa vuonna 2006.*

1.5 Alan koulutuksellinen tilanne

- Elintarvikealaan liittyvää koulutusta tarjotaan Varsinais-Suomessa sekä yliopisto-, ammattikorkeakoulu (AMK)- että ammattioppilaitostasolla
- Aloituspaiikkoja lukuvuodelle 2009 - 2010 oli yliopistossa 20, AMK- tasolla 10 ja toisen asteen ammatilliseen koulutukseen 340.
- Vuonna 2009 korkeakoulualoituspaiikkojen osuus oli 5 % kaikista, AMK-opiskelun osuus 3 % ja vastaavasti ammatillisen koulutuksen osuus 92 %.

Elintarvikealan koulutustarjonta on Varsinais-Suomen alueella varsin laaja; opintoja voi suorittaa Turun yliopistossa, Turun ammattikorkeakoulussa, Turun ammatti-instituutissa ja Varsinais-Suomen maaseutuoppilaitoksella. Koulutus painottuu ammatilliseen osaamiseen, sillä ammattioppilaitosten aloituspaiikkoja oli 340 lukuvuodelle 2009 – 2010. Vastaavasti yliopistossa aloituspaiikkoja oli 20 ja ammattikorkeassa 10 suuntautui elintarviketekniikkaan lukuvuonna 2009 – 2010.

Turun yliopistolla ja varsinkin ammattikorkeakoulussa koulutusohjelmien sisäänottomäärät ovat kuitenkin huomattavasti suurempia, sillä opiskelu voi painottua myös biotieteisiin (Taulukko 5). Esimerkiksi ammattikorkeassa laboriotekniikkaa opiskelevat saattavat myöhemmin työskennellä elintarvikkeita sivuavissa tehtävissä. Turun ammattikorkeakoulun bio- ja elintarviketekniikan koulutusohjelmassa aloittavista 90 opiskelijasta useampi kuin nykyinen 10 pyritään ohjaamaan elintarviketekniikan

opintoihin. Lisäksi opiskelijoiden määrä lisätään 100 aloituspaikkaan lukuvuonna 2010-2011.

Varsinais-Suomessa elintarvikealaa voidaan opiskella myös työn ohessa ammatillisena lisäkoulutuksena tai oppisopimuksella (perus-, ammatti- tai erikoisammattitutkinto). Turun ammatti-instituutissa aikuisopiskelijoiden lukumäärää ei ole rajattu, vaan kaikki halukkaat hyväksytään. Marraskuussa 2009 ammatillista lisäkoulutusta sai 13 henkilöä ja oppisopimuksella yrityksissä oli 53 opiskelijaa. Maaseutuoppilaitoksella on myös aikuisopiskelijoita huomattavasti, vaihtoehtoina puutarha-ala tai maatalous.

Taulukko 5. Aloituspaikat ja opiskelijamäärät elintarvikealalla Varsinais-Suomessa lukuvuonna 2009 -2010. Lähde: oppilaitosten haastattelut.

	Laitoksen/ koulutusalan sisäänotto	Nuorten aloituspaikat	Aikuisten aloituspaikat	Yhteensä, elintarvike-opinnot
Opintoala/Lukuvuosi	2009-2010	2009-2010	2009-2010	2009-2010
Turun yliopisto, Biokemian ja elintarvikekemian laitos	40	-	-	10 (Elintarvikekemia)
Turun yliopisto, Terveystieteiden laitos	24	-	-	10 (Elintarvikekehitys)
Turun ammattikorkeakoulu, Bio- ja elintarviketekniikan koulutusohjelma	90	-	-	10 (Elintarviketekniikka)
Turun ammatti- instituutti, Elintarvike- ja biotekniikka	32	32	-	32 (Elintarvikevalmistaja, leipuri-kondiittori)
Turun ammatti- instituutti, Ammatillinen lisäkoulutus*	Kaikille halukkaille paikka	-	>13	13
Turun ammatti- instituutti, Oppisopimus (perus-, ammatti- ja erikoisammattitutkinto)	Kaikille halukkaille paikka	-	>53	53
Varsinais-Suomen maaseutuoppilaitos, Puutarha-ala	143	77	66	143
Varsinais-Suomen maaseutuoppilaitos, Maatalous	99	24	75	99
YHTEENSÄ				370

*Turun ammatti-instituutin ammatillisen lisäkoulutuksen rahoitus on lakkautettu, joten vuodesta 2010 lähtien tätä vaihtoehtoa ei ole saatavilla elintarvikealan tarpeisiin¹³

Vuonna 2009 korkeakoulualoituspaiikkojen osuus oli 5 %, AMK – opiskelun osuus 3 % ja vastaavasti ammatillisen koulutuksen osuus 92 %. Mikäli oletetaan, että 20 % biokemian opiskelijoista ja 20 % laboratoriotekniikan ja biotekniikan (AMK) opiskelijoista suuntaavat elintarvikealalle, saadaan yliopisto- ja ammattikorkeakoulutuksen osuudeksi 12 %.

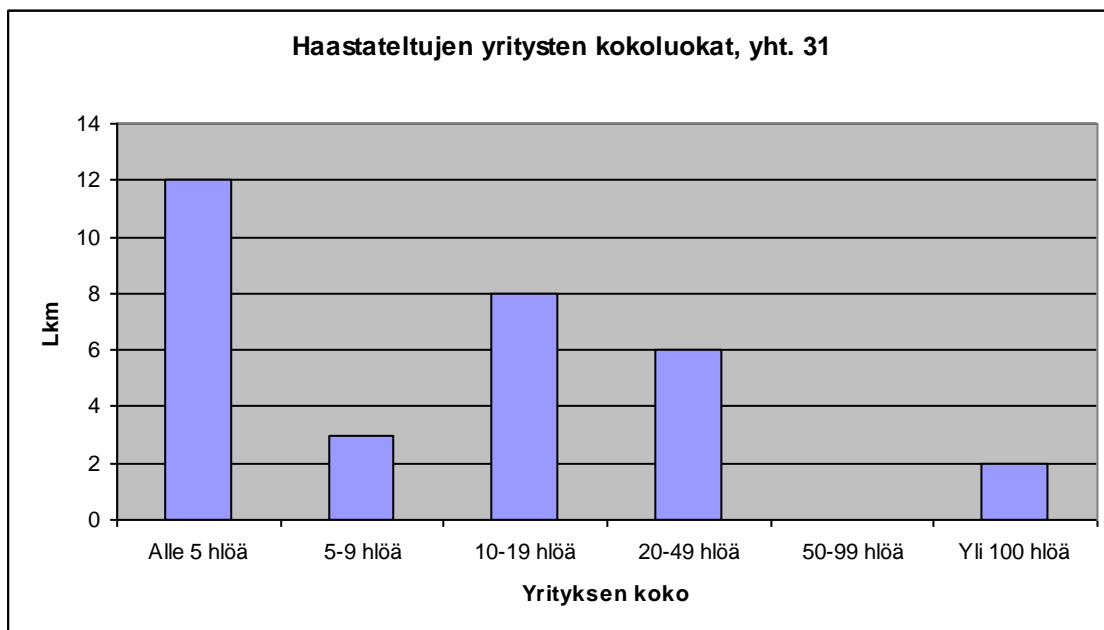
¹³ Välimäki, M.L., Suullinen tiedonanto, Turun ammatti-instituutti, 8.12.2009.

2. TUTKIMUKSEN KATTAVUUS

2.1 Henkilöstömäärät

- Työssä haastateltiin 31 yritystä, joissa työskenteli tutkimushetkellä (elokuussa 2009) 1205 henkeä. Tämä vastaa Varsinais-Suomen elintarvikealan henkilöstä 30 % (3983 henkeä vertailuvuonna 2006).
- Pääosa tutkimuskohteista lukeutui pk-yrityksiin, joista alle 5 henkilöä työllistäviä oli lukumäärällisesti eniten, 12 kpl
- Toiseksi eniten yrityksiä laskettiin kokoluokasta 10-19 henkeä; 8 kpl ja kokoluokasta 20-49 henkeä; 6 kpl
- Yli 100 henkilöä työllistäviä yrityksiä oli mukana vain kaksi, mutta niiden osuus kokonaishenkilöstöstä oli yli 70 %
- Keskimäärin työvoiman arvioitiin pysyvän saman seuraavan vuoden aikana
- Varsinais-Suomen tilastoihin verraten tutkimus on painottunut 10-50 henkilöä työllistävillä pk-yrityksillä, joita on 45 % aineistosta. Vuonna 2007 Varsinais-Suomessa 10-49 henkeä työllistäviä yrityksiä elintarvikealalla on n. 15 %.
- Mikroyrityksiä (alle 10 henkeä) haastattelussa on mukana huomattavasti maakunnan keskiarvoa 72 % vähemmän; 48 %.

Haastateltujen yritysten kokoluokat sekä kasvuodotukset henkilöstölle on esitetty kuvassa 13 ja taulukossa 6. Haastatteluiden osalta yritysten määriä verratessa tilastollisesti painottuvat 10-49 henkilöä työllistävät yritykset. Toisaalta n. kolme neljäsosaa työntekijöistä työskentelee suurimmissa yrityksissä. Analysoitaessa yritysten kasvuodotuksia taulukossa 6 tulee mahdollisina selittävinä tekijöinä myös huomioida yritysjärjestelyjen vaikutukset yleiset henkilöstön määräkehityksen ohella.



Kuva 13. Haastateltujen yritysten henkilömäärät kokoluokittain.

Taulukko 6. Haastateltujen elintarvikeyritysten henkilöstö 2009 ja sen kasvuodotukset puolen vuoden ja vuoden kuluttua.

Työvoima- ja elinkeinotoimisto	Haastatellut työnantajat	Henkilöstö haastattelu-hetkellä	½ vuoden päästä	Muutos %	Vuoden päästä	Muutos %
Kaarina	1	14	14	0,0	15	7,1
Loimaa	4	151	145	-4,0	149	-1,3
Parainen	2	15	16	6,7	17	13,3
Raisio	2	755	755	0,0	747	-1,1
Salo	2	17	18	5,9	20	17,7
Turku	15	142	148	4,2	154	8,5
Uusikaupunki	5	111	99	-10,8	103	-7,2
Yhteensä	31	1205	1205	0,0	1205	0,0

Varsinais-Suomessa toteutetuissa Harava-haastatteluissa työvoiman lisäämistarpeista mainitsi 18 yritystä, joista 5 tarvitsi työvoimaa välittömästi ja 13 lähiaikoina. Vähentämistarpeista mainitsi 5 yritystä. Suurimmalla osalla, yli 30 haastattellulla yrityksellä ei ollut tarpeita.

2.2 Henkilöstön ammattinimikkeet

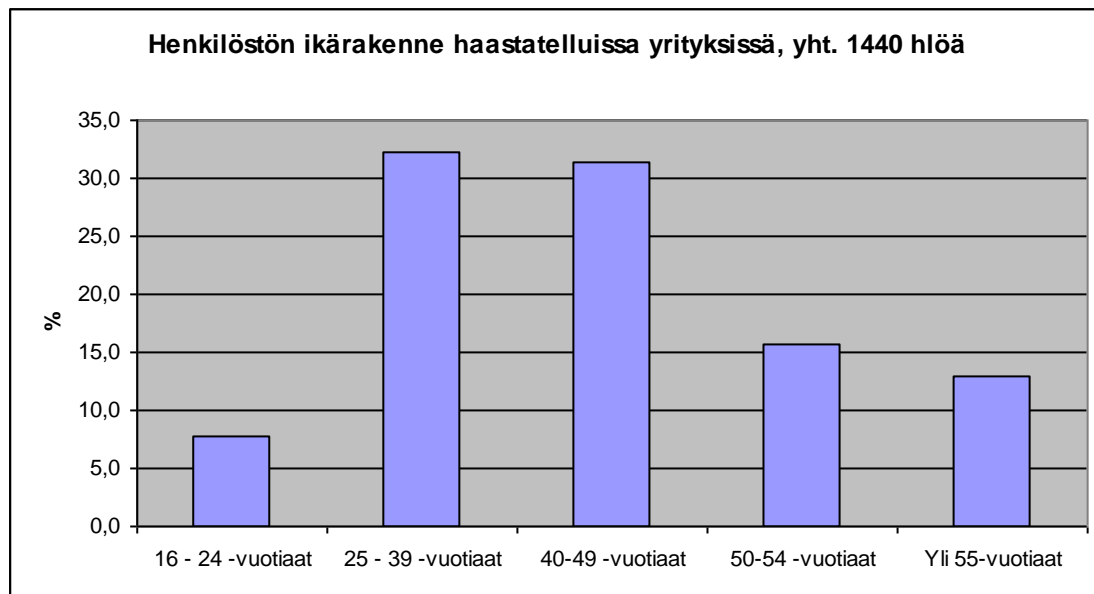
Yleisin ammattinimike oli elintarviketyöntekijä tai sen tarkemmat määrittelyt (panimo, eina, leipomo tms.). Usein mainittiin myös logistiikkatyöntekijät, myyjät, kondiittorit sekä tuotanto- ja myyntipäälliköt. Lisäksi isommilla yrityksillä oli liiketoiminnan pyörittämiseen talous- ja tietohallintoa.

Taulukko 7. Haastateltujen yritysten henkilöstön ammattinimikkeet.

Assistentti	Leipomotyöntekijä	T&K
Autonkuljettaja	Leipuri	Taloushallintohenkilöstö
Einestyöntekijä	Leipämyyjä	Tehdaspäällikkö
Elintarvikelaborantti	Lihavalmistustyöntekijä	Tekninen päällikkö
Elintarviketyöntekijä	Logistiikkatyöntekijä	Tietohallintohenkilöstö
Juustomestari	Markkinoija	Toimistotyöntekijä
Kalankäsittelijä	Myyjä	Toimitusjohtaja
Kauppakunnostaja	Myyntiedustaja	Tuotantopäällikkö
Kausityöntekijä	Myyntijohtaja	Tuotantotyöntekijä
Kondiittori	Myyntipäällikkö	Tuotantovastaava
Konsulentti	Pakkaaja	Työnjohtaja
Konttoripäällikkö	Panimomestari	Valmistustyöntekijä
Laitosmies	Panimotyöntekijä	Yrittäjä
Leipomoapulainen		

2.3 Henkilöstön ikärakenne

Aineiston perusteella työntekijöiden ikärakenne painottuu tasaisesti kahteen ryhmään: 25-39-vuotiaita ja 40-49-vuotiaita on kumpaakin noin 30 % työvoimasta. Samoin 50-55- vuotiaita ja yli 55-vuotiaita on keskenään suunnilleen saman verran, noin 15 %. Aivan nuoria työntekijöitä on vähiten eli alle 10 % (Kuva 14). Haastatellut arvioivat eläkkeelle siirtyvän vuosina 2009-2011 noin 56 henkeä, mikä vastaa noin 4 % henkilöstöstä.

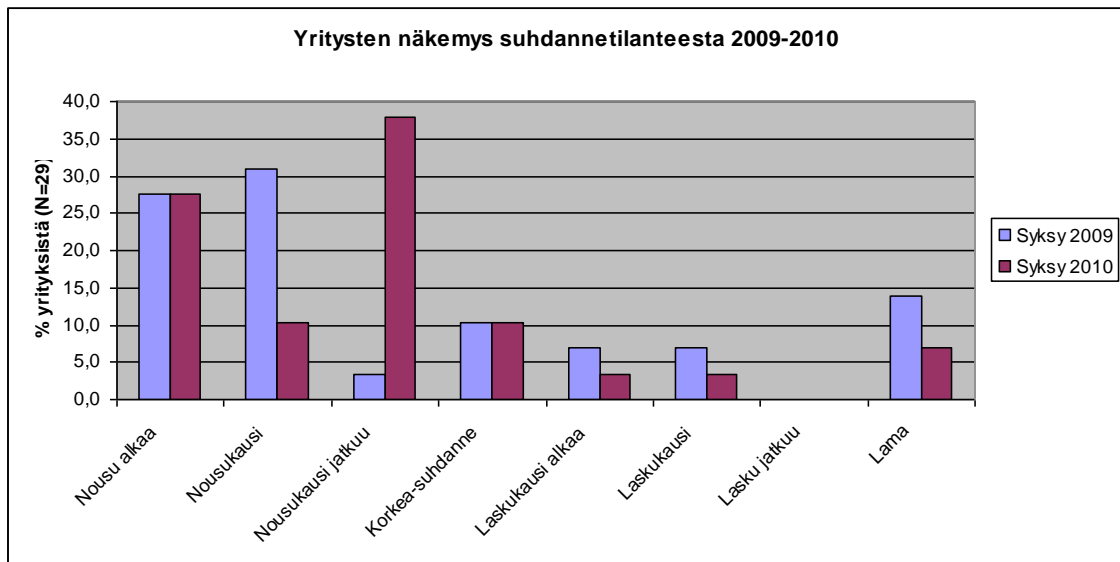


Kuva 14. *Henkilöstön prosentuaalinen ikäjakauma haastatelluissa yrityksissä 2009.*

3. SUHDANNETILANNE

Tutkimuksessa kartoitettiin näkemyksiä yritysten suhdannetilanteesta haastatteluhetkellä (syksy 2009) ja vuoden kuluttua (syksy 2010). Tulokset on tiivistetty prosentuaalisina osuuksina Kuvaan 15. Nykyhetkellä suurin osa yrityksistä kokee elävänsä joko alkavaa nousukautta tai nousukautta, joten pahin laman aika on jo ohitettu Varsinais-Suomessa. Kuitenkin maakunnassa on enemmän lamakaudesta kuin korkeasuhdanteesta toimivia yrityksiä.

Vuoden kuluttua tilanne näyttää yritysten mukaan positiivisemmalta, sillä nousukautta jatkavia yrityksiä on huomattavasti enemmän; 38 % verrattuna nykyhetkeen 3,4 %. Lisäksi lamassa toimivien yritysten osuus vähenee todennäköisesti 14 %:sta 7 %:iin. Potentiaalista kasvua on kuitenkin yhä odotettavissa, korkeasuhdannetta elävien yritysten osuus on 10 % sekä haastatteluhetkellä että vuoden kuluttua.

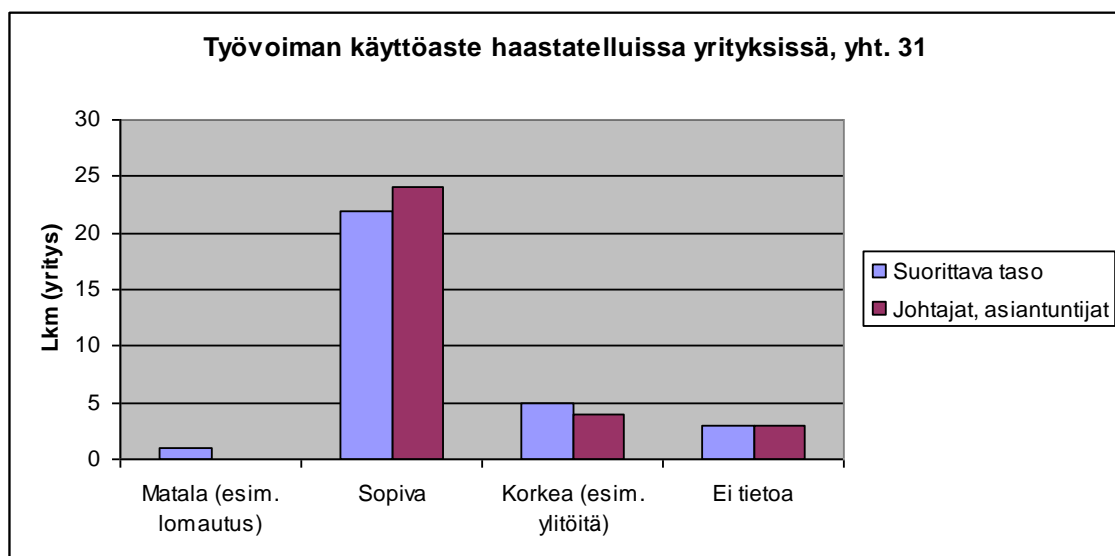


Kuva 15. *Elintarvikealan suhdannetilanne haastateltujen yritysten mukaan nyt ja vuoden kuluttua.*

4. TYÖVOIMAN LISÄYS- JA VÄHENTÄMISTARPEET

4.1 Työvoiman käyttöaste

Suurimmassa osassa yrityksistä työvoiman käyttöaste koetaan sopivaksi sekä suorittavalla että johto- ja asiantuntijatasolla. 16 % suorittavan tason työvoimasta sekä 13 % johtajista ja asiantuntijoista tekee ylitöitä. Lomautuksia tai lomautusuhkaa ei juuri esiinny, sillä matalan työvoiman käyttöasteen ilmoittaa vain yksi yritys suorittavalla tasolla (Kuva 16).



Kuva 16. Työvoiman käyttöaste suorittavan tason sekä johtajien ja asiantuntijoiden osalta.

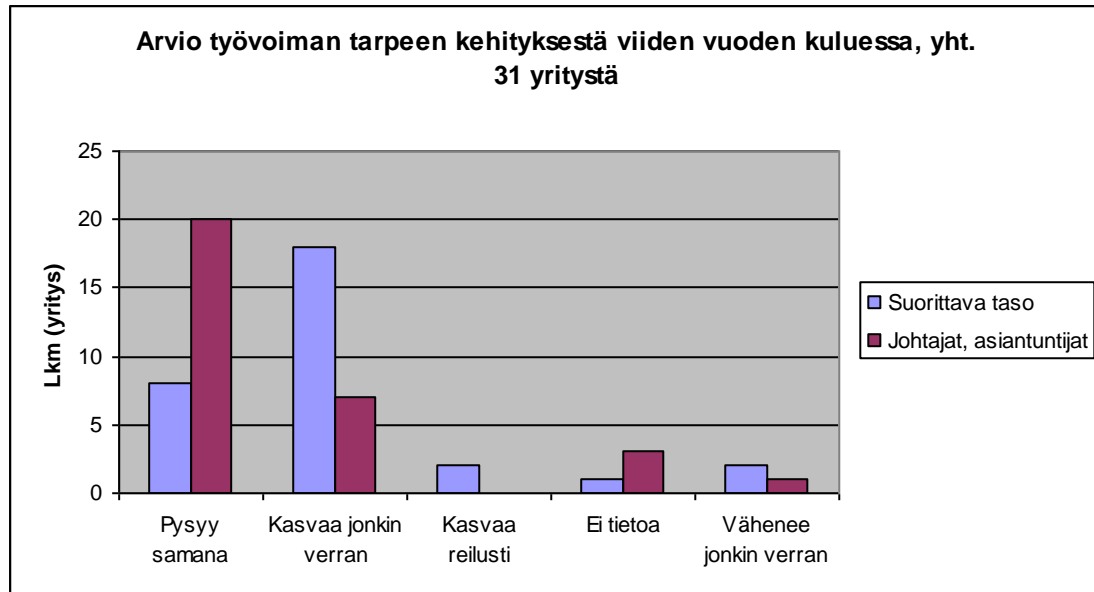
Työvoimaa tulisi kuitenkin lisätä välittömästi 7 henkeä ja vuoden kuluessa 27, joten kokonaisuudessaan lähitulevaisuuden lisäystarve on 34. Suurin vaje on tuotantotyöntekijöissä ja prosessinhoitajissa. Tarkemmin lähitulevaisuuden lisäystarpeet on esitetty Taulukossa 8. Vähennyksistä ei ole haastatteluissa ilmoitettu kuin kymmenen palvelutoimihenkilön osalta.

Taulukko 8. Työvoiman bruttomääräiset lisäystarpeet ammattinimikkeittäin.

Nimike	Ajankohta		Yht. lkm	Lisätietoja
	Heti lkm	Vuoden kuluessa lkm		
Tuotantotyöntekijä	1	12	13	Elintarvikealan koulutus, tehtävään kuitenkin opetetaan. Panimotyöntekijälle pohjakoulutuskintona kemiantekniikka- tai elintarvikealan tutkinto.
Pakkaaja	0	2	2	-
Leipuri	0	4	4	-
Prosessinhoitaja	0	5	5	Tekninen prosessinhoitokoulutus, 3-vuorotyövalmius sekä oma auto
Markkinointihenkilö	2	2	4	Haetaan persoona: osaava, rohkea, kansainvälinen, erittäin hyvän keilitaidon omaava, lahjakas ja stressinsietokyky hyvä.
Myyjä, myyntiedustaja	1	1	2	-
Toimihenkilöt	3	1	4	Juustomestari, elintarviketekniikan insinööri, biokemisti ja prosessinkehittäjä
Yhteensä	7	27	34	

4.2 Työvoiman tarpeen kehitys

Viiden vuoden syklillä suurin osa yrityksistä arvioi suorittavan tason työvoiman tarpeen kasvavan maltillisesti ja johtajien sekä asiantuntijoiden määrän säilyvän samana, kuten Kuvassa 17 esitetään. Työvoiman tarpeen vähenemistä ennakoivat vain muutama yritys, mikä on toisaalta ristiriidassa työministeriön perusuran ennusteen kanssa. Viiden vuoden aikajänne on joka tapauksessa visio, ja tulevaisuus riippuu useista tekijöistä.



Kuva 17. Työvoiman tarpeen kehitys suorittavan tason sekä johtajien ja asiantuntijoiden osalta seuraavan viiden vuoden kuluessa.

5. REKRYTOINTIONGELMAT

Tutkimushaastatteluiissa oli mahdollisuus mainita yrityksen mahdollisista rekrytointiongelmista, jotka on luokiteltu Taulukon 9 mukaisesti. Samaa paikkaa kohden sai mainita useampia rekrytointiongelmia. Useimmiten tuotiin esille riittämätön ammatillinen peruskoulutus ja riittämätön työkokemus. Yksittäisiä mainintoja annettiin työn osa-aikaisuudesta tai toimipaikan hankalasta sijainnista.

Taulukko 9. Rekrytointiongelmat ammattinimikkeittäin.

Nimike	Rekrytointiongelma					
	Riittämätön ammatillinen peruskoulutus (A01)	Riittämätön työkokemus (A02)	Tehtävän vaatima työpaikka-kohtainen osaaminen (A04)	Työn osa-aikaisuus (B09)	Työmatkaan/toimipaikan sijaintiin liittyvät syyt (B12)	Yht.
Prosessinhoitaja					2	2
Leipomotyöntekijä				1		1
Leipuri	4	4				8
Markkinointihenkilö			1			1
Elintarviketyöntekijä		1				1
Myyjä	1	1				2
Apukokki	1	1				2
Yhteensä	6	7	1	1	2	17

Rekrytointiongelmia voidaan tarkastella myös avoimiin työpaikkoihin ja niihin hakijoiden määriä ja suhteita tarkastelemalla. Taulukossa 9 on esitetty ote Varsinais-Suomen alueen ammattibarometrista. Siitä havaitaan, että suurimmalla osalla alan ammattinimikkeistä työntekijöiden tarjonta on riittävää ja markkinointiosajista sekä makeistyöntekijöistä on jopa ylitarjontaa. Haastatelluilla yrityksillä oli avoinna noin 30 työpaikkaa, joista vajaaseen kolmannekseen ilmoitettiin joku rekrytointiongelma. Toisin sanoen tietyillä osaamisalueilla hakijoiden laatua tulisi parantaa. Yrityksen osalta tämä voi tarkoittaa oppisopimuspaikkaa, julkisten palvelujen osalta kyseeseen tulee esimerkiksi täydennyskoulutus ja ammattiharjoittelu.

Taulukko 10. Elintarvikealan rekrytointivaikeudet Ammattibarometrin mukaan. Toimialaan liittyvät avoimet työpaikat ja hakijat elo-syyskuun 2009 aikana sekä TE-toimistojen arvio työvoiman tarjonnasta Varsinais-Suomessa.¹⁴

Ammatti	Hakijat kpl	Avoimet työpaikat kpl	TE-toimistojen arvio vuodeksi eteenpäin (tehty syksyllä 2009)
Prosessinhoitaja	45	4	Tasapaino
Leipuri	36	83	Tasapaino
Markkinointihenkilö	64	14	Ylitarjontaa
Suklaa- ja makeistyoöntekijät	54	17	Ylitarjontaa
Säilyke- ja pakastetyöntekijät	28	40	Tasapaino
Myyjä	614	1043	Tasapaino
Kokit, keittäjät, kylmäköt	253	441	Pulaa

¹⁴ Lähde: Marttinen, J., Kirjallinen tiedonanto, Ammattibarometri 2009.

6. MUUTOKSET AMMATEISSA

- Prosessien automatisointi ja koneellistaminen on suurin yksittäinen megatrendi, joka muuttaa ja jopa poistaa joitakin työpaikkoja
- Myös lisääntyvät tietotekniikkavaatimukset, laatu- ja muut järjestelmät sekä hygieniavaatimukset korostuvat

Automatisointi ja koneellistuminen ovat suurimmat yksittäiset muutokset elintarvikealalla. Nämä muutokset muuttavat ammattitaitovaatimuksia ja poistavat joitakin käsityövaltaisia työtehtäviä. Myös erilaiset mm. laatu- ja järjestelmiin ja muihin sisäisten prosessien muutoksiin liittyvät muutokset tulivat mainituksi (Taulukko 11). EU- ja kansallisen tason lainsäädännön tiukentuminen lisää puolestaan hygieniavaatimuksia, samoin kuin erikoiselintarvikkeiden valmistus (funktionaaliset elintarvikkeet, luomu, yms.) Automaatiikan, koneellistumisen ja tietotekniikan merkityksen kasvu ja niiden aiheuttamat muutokset ovat ymmärrettäviä, koska muutos on ollut käynnissä jo aiemmin pitkäkestoisesti monilla teollisuuden aloilla.

Taulukko 11. Vähittäiskaupan ammateissa tapahtuvat muutokset tai muutosten syyt.

Muutokset ammateissa	Mainintoja
Automaatiikka ja koneellistaminen lisääntyy	10
Työnjohdon tietoteknistyminen	3
Sisäisten prosessien ja järjestelmien kehittäminen	2
Hygieniavaatimukset korostuvat	2
Tuoreleivän menekin kasvu	1
Konsolidoituminen	1
Jatkuva oppiminen	1
Juustoala kasvaa	1
Moniosaamisen tarpeet kasvavat	1
Yhteensä	22

7. KOULUTUSTARPEET JA ESITYKSET OPPILAITOKSILLE

7.1 Koulutustarve-esitykset

- Välitöntä koulutustarvetta on 10 henkilön osalta, vuoden kuluessa 32 henkilön osalta.
- Merkittävin osa koulutustarpeesta kohdentuu tavalla tai toisella hygieniaan

Taulukossa 12 on esitetty haastateltujen yritysten esittämät koulutustarve-esitykset. Välitöntä koulutustarvetta on 10 henkilön osalta, vuoden kuluessa 32 henkilön osalta. Koulutuksista huolehtii useissa tapauksissa yritys itse suoraan tai vakiintuneen yhteistyökumppanin kautta.

Taulukko 12. Haastateltujen yritysten koulutustarpeet ammattinimikkeittäin.

Ammattinimike	hlöä, heti	hlöä, vuoden kuluessa	Lisätietoja
Einestöyöntekijät			
- Tietotekniikassa	8		Yritys kouluttaa itse
- Työsuojeluasioissa		2	Liittyen mm. Lainsäädäntöön ja hygieniaan
Tuotantöyöntekijät		20	Hygieniakoulutusta
Teurastajat, Lihavalmistustyöntekijät		2	Valmennusta liha-alalla
Meijerityöntekijät		1	Maidon jatkojalostuksen ammattitutkinto yrittäjälle
Laborantit, laboratorioapulaiset		1	Koulutuspaikka jo olemassa henkilölle, työn ohessa
Mainos- ja markkinointisuunnittelijat			
- Markkinoinnissa	2	2	Markkinointiosaamista markkinointi- ja myyntihenkilöstölle
-Tietotekniikassa		2	Tietotekniikkaosaamista toimistohenkilöille
Kemian alan insinöörit ja teknikot		2	Työnjohtajille ja esimiehille johto- ja ihmissuhdetaitoja
Yhteensä	10	32	

7.2 Palaute koulutusorganisaatioille

- Palautetta koulutusorganisaatioille annettiin erityisesti koskien koulutusten sisältöjä ja koulutustarpeita

Pääosa palautteesta liittyi koulutuksen sisältöihin. Yritykset toivoivat tehostettua yhteistyötä ja koulutustoimintaa yritystoimintaan liittyvillä erikoisalueilla. Ylipäättään lisää työelämälähtöisyyttä ja jossakin määrin kaupallisten asioiden korostamista toivottiin. Yritykset myös tarvitsevat tietoa koulutuksista, koulutusten markkinoinnille on olemassa tiettyä tilausta. Myös opiskelijan ominaisuuksista, työharjoittelusta ja koulutuksen sisällöstä / koulutustarpeista annettiin palautetta. Toisaalta osa yrityksistä nosti esiin koulutuksen ”tarpeettomuuden”, näkökulmana oli tällöin työntekijän käytännön koulutuksen välttämättömyys tämän tullessa yritykseen. Yksittäisen yrityksen prosesseihin on vain harvoin täsmäkoulutusta olemassa. (Taulukko 13).

Taulukko 13. Palaute koulutusorganisaatioille teemoittain.

Palautteen teema	Mainintoja
Koulutuksen sisällöt ja koulutustarpeet	8
Koulutuksen markkinointi	4
Työharjoittelu	3
Työhön valmistavaa koulutusta ei erityisesti tarvita	3
Opiskelijan ominaisuudet (asenteet, käytöstavat yms.)	2
Yhteensä	20

8. VIENTI JA KANSAINVÄLISTYMINEN

- Haastatelluista yrityksistä yhdeksän (n. 31 % kaikista) ilmoitti harjoittavansa vientiä, joista kuusi ilmoitti kasvattavansa vientiä tulevaisuudessa
- Vientiä tehdään erityisesti Pohjoismaihin ja EU-maihin ylipäättään
- Viennin osuus liikevaihdosta vaihteli 2 % ja 85 % välillä keskiarvon ollessa 29 % (laskettu yritysmääräperusteisesti, ei huomioitu eroja liikevaihdossa)

Taulukko 14. Yritysten vientialueet ja alueet, joihin ne aikovat kasvattaa vientiään.

Kohdealue	Nykyinen vientialue Yrityksiä kpl	Aikoo kasvattaa vientiä alueelle Yrityksiä kpl
EU-maat	5	4
Pohjois-Amerikka	2	1
Pohjoismaat	6	4
Baltia	1	0
Aasia	2	1
Venäjä	2	1

9. VERKOSTOITUMISTARPEET JA YRITYSIDEAT

- Verkostoitumisideat hajanaisia, eniten mainintoja hankintaan liittyen

Verkostoitumisideoita tuli kaikkiaan 15 kappaletta eri toimijoilta. Verkostoitumistoiveita oli hyvin monenlaisia. Kokonaisuutena eniten kiinnostusta herätti hankintayhteistyö, jolla yritykset voisivat saada tehokkuushyötyjä. Alihankintayhteistyötä haetaan mm. ulkoistamistapauksissa. Muutoinkin hankintayhteistyötä voitaisiin tehdä ostoissa ylipäättään sekä tarkemmin esim. eri laitehankinnoissa, kuljetuksissa ja varastoinnissa. Myös T&K yhteistyössä ja markkinoinnissa yhteistyötä voitaisiin ehdotusten mukaan tehdä. Julkisten hankintojen yhteistyö tarkoittaisi käytännössä lähiruoan suosimista paikallisissa hankinnoissa. Yhteenveto ehdotetuista yhteistyömuodoista on esitetetty alla (Taulukko 15).

Taulukko 15. Verkottumisideoita.

Yhteistyömuoto	Mainintoja	Tarkempi sisältö
Alihankintayhteistyö	3	Tehdään jo nyt, voisi tehdä yhä enemmän. Liittyy ulkoistamiseen.
Laiteyhteistyö	2	Laitteiden yhteishankinnat ja käyttö
Hankintayhteistyö	2	Yritysten yhteishankinnat
Markkinointiyhteistyö	2	Alueen yritysten ja tuotteiden pitkäaikainen yhteismarkkinointi
Työvoimayhteistyö	1	Keskinäinen työvoimayhteistyö suhdannetyövoiman osalta
Järjestöyhteistyö	1	Tehdään jo lukuisten elintarvikealan järjestöjen ja yhteenliittymien taholta
Logistiikkayhteistyö	1	Yhteiskuljetukset
T&K-yhteistyö	1	Yhteistä kehittämistä
Varastoyhteistyö	1	Yrityksillä yhteinen varasto
Julkisten hankintojen yhteistyö	1	Lähiruoan suosiminen julkisissa hankinnoissa
Yhteensä	15	

10. VAPAA SANA

Vapaassa sanassa kommentoitiin lukuisia eri teemoja. Osa perustuu kysymyksiin, joita ei varsinaisesti käsitelty muualla haastattelussa ja osa liittyy yrittäjien itsensä esinnostamiseen seikkoihin. Suuri määrä kommentteja liittyi yleisesti yrityksen tilanteen, liiketoiminnan ja kehittämissuuntien kuvaukseen.

Tämän jälkeen eniten mainintoja keräsivät vuokratyövoiman käyttö ja maahanmuuttajien työllistäminen. Maahanmuuttajista ei tullut ilmi kielteisiä kommentteja. Vuokratyövoimakin nähtiin pääosin positiivisena vaihtoehtona, vaikkakin yksittäisesti vuokratyöntekijän osaaminen on voinut olla heikkoa tai muuten työntekijä sopimaton alalle. Viennin osalta kommentit liittyivät useimmiten siihen, että vientiä ei tällä hetkellä tehdä. Osalla vientiä oli Keski-Eurooppaan ja lähimaihin.

Yleistilanteesta pohdittiin eniten laman vaikutusta, jonka todettiin pääosin olevan melko vähäinen. Myös TE-keskuksiin otettiin kantaa, palveluita lähinnä kehuttiin. Henkilöstön ikärakenteeseen viitattiin usein, sillä sen todettiin olevan lähinnä arvio monien yritysten osalta. Toisaalta yritysten rekrytointitarpeiden osalta tuotiin muutamien yritysten oalta eläköitymistä, jonka vuoksi tarvitaan uusia työntekijöitä. Koulutustarpeista todettiin yleensä, että niitä ei ole, koska työntekijät täytyy joka tapauksessa kouluttaa itse.

Alla on esitetty haastateltujen vapaiden kommenttien teemat seuraavissa kappaleissa avain:

Taulukko 16. Haastateltujen vapaiden kommenttien teemat.

Vapaiden kommenttien teemat	Mainintoja
Oman liiketoiminnan ja sen kehittämistoimien kuvaus	15
Vuokratyövoiman käyttö / käyttämättömyys	10
Maahanmuuttajien työllistäminen	9
Vienti ja sen suuntaus	9
Talouslaman näkyminen	8
Henkilöstön ikärakenteeseen liittyvät kommentit	6
TE-toimistojen palvelut	5
Suhdannevaihtelut	5
Kouluttautuminen työhön ja koulutustarpeet	4
Rekrytointitarpeet tulevaisuudessa huomioiden myös eläköityminen	4
Koulutustarpeet	3
Muu ulkoistaminen	2
Laatujärjestelmät	2
Yhteensä	82

11. ASiantuntijaraadin Näkemykset Toimialasta

Elintarvikealan asiantuntijaraati kokoontui 8.12.2009. Tapaamiseen osallistui yritysten, alueen oppilaitosten, TE-keskuksen, TEKES:in ja Finpron edustajina kymmenen asiantuntijaa. Raadin tavoitteena oli pohtia toimialan nykytilaa ja tehdä konkreettisia kehitys- ja rahoitusehdotuksia.

Raati toteutettiin kertaluontoisena workshop-työskentelynä, jota ennen jäsenillä oli mahdollisuus tutustua TKTT-haastattelujen tuloksiin. Aluksi keskusteltiin viidestä haastattelujen aikana ilmenneestä pääteemasta, niin kutsutuista alan keskeisistä kysymyksistä. Raadin aikana asiantuntijat kirjasivat lomakkeille elintarviketeollisuuden näkökulmasta alan megatrendejä, heikkoja signaaleja ja kehittämisideoita sekä laativat alustavan SWOT-analyysin. Tämän jälkeen yleisessä keskustelussa kerättiin merkittävimpiä tekijöitä toimialan muutosvoimista ja koottiin yhteinen SWOT-analyysi. Lopuksi tehtiin yhteenveto kehittämisideoista toteutuksen ja rahoituksen osalta.

Keskustelutilaisuuden jälkeen järjestettiin delfoi-kierros eli suullinen ja kirjallinen materiaali koottiin sähköisesti raadin kommentoitavaksi. Tähän osallistui seitsemän asiantuntijaa, ja tulokset on esitetty tässä luvussa varsinaisen raatityöskentelyn lisäksi.

11.1 Asiantuntijoiden kommentit alan keskeisiin kysymyksiin

1. Näkyvätkö talouskriisi ja ilmastonmuutos jotenkin asiakkaiden käyttäytymisessä ja siten alan kehittämisessä?

- Elintarvikeala on perinteisesti selvinnyt mullistuksista ja heikoista talous-suhdanteista hyvin (kysyntä on niin tasaista ja melko joustavaa) -> ala ”putoaa aina jaloilleen”
- Biopolttoaineet ja elintarviketuotanto kilpailevat samasta peltoalasta
 - Toisaalta ne voivat hyötyä toisistaan ja saada synergioita alihankintaketjuissa
- Vastuullisuus on korostumassa elintarvikkeiden tuotannossa
 - Kattaa muun muassa energia- ja materiaalitehokkuuden sekä sivutuotteiden hyödyntämisen
 - Elintarviketeollisuusliitto on vuonna 2008 käynnistänyt energiapalveludirektiivin mukaisen toimenpideohjelman, jossa yritykset voivat solmia energiatehokkuussopimuksen. Mukana on toistaiseksi 26 yritystä (yhteyshenkilö Anna Vainikainen).

2. Koneellistuminen/automaatio on nouseva trendi. Mitkä työvaiheet erityisesti ovat automatisoitumassa ja kuinka tämä näkyy osaamistarpeissa?

- Koneet ja automaatiolinjat ovat kehittyneet sekä lisääntyneet eli kokonaisuus on monimutkaistunut jatkuvasti

- Prosessitekniiikan osaajista on huutava pula, samoin sekä tuotannon että huollon hallitsevista henkilöistä
 - Ammattitaito rajoittaa automatisointia, jota voisi edelleen kehittää

3. Kuinka koulutusta alalla tulisi jatkossa suunnata (nuorten koulutus, aikuiskoulutus) ?

- Koulutetun väen kysyntä ja tarjonta kohtaavat vain osittain
 - Ammattikoulutetuista 70 % jää elintarvikealalle, mutta suorittavasta (koulutetusta) tasosta on silti pulaa
 - Bioala ylikorostuu elintarvikesuuntautuneiden sijaan: työelämässä paikkojen määrä päinvastainen
 - Silti pk-yrityksille toimihenkilöiden hankkiminen ei ole (ainakaan tässä taloustilanteessa) ollut haasteellista
- Kokeiksi, keittäjiksi ja kylmäköiksi valmistuneet työskentelevät oman alansa sijaan usein elintarviketeollisuudessa tuotantotyöntekijöinä
- Perinteisesti elintarviketeollisuudessa on voitu rekrytoida kouluttamattomia työntekijöitä yksinkertaisiin työtehtäviin, mutta on tärkeää herättää keskustelua, onko tämä oikea tapa. Jonkinasteinen henkilökunnan kouluttautuneisuus tulisi olla yritysten arvomaailmassa.
- Kielitaitoa ja hygieniaosaamista tulisi parantaa alalla
- Suurin haaste on alan imagon ja tunnettuuden parantamisessa
 - Työnkuvia ei tunneta (kemian prosessinhoitajaksi opiskelemaan hakenut muun muassa maistereita ja tohtoreita muttei tarpeeksi käytännöntyöstä haaveilevia)
 - Lisätietoa tulisi jakaa jo yläasteella elintarviketeollisuuden ammattivaihtoehtoista (osin tilanne on jo mennyt parempaan suuntaan)
- Prosessi- ja tuotantotekniikan ammatillinen koulutus on alkanut Turussa ja ensimmäiset opiskelijat valmistuvat kolmen vuoden kuluttua
- Osittaista kohtaanto-ongelmaa alan hakijoissa ja opiskelupaikkakunnissa (Hämeenlinnassa enemmän aloituspaikkoja kuin hakijoita ja Helsingissä toisin päin, joten siellä parempi laatu)

4. Minkä tyyppisiä yhteistyömuotoja alalla tulisi alueella erityisesti kehittää?

- Tärkeimpiä verkostoituminen, kumppanuus ja vientirenkaat
 - Valmius yhteistyöhön on jostain syystä havaittu heikommaksi kuin muilla aloilla
 - Vientirenkaita ja alihankintaverkostoja on selvästi heikommin kuin muilla toimialoilla
- Eri yritykset voisivat jakaa tuotantoketjun eri osa-alueita: tuotekehitys, valmistus, markkinointi ja myynti
- Erityisesti tarvitaan osaamista yritys juridiikan osa-alueella
 - Ei uskallusta luottaa muihin, estää isompaa yhteistyötä erityisesti ulkomailla
 - Alueelle kaivataan juristeja, jotka tuntevat sekä säädökset ja lait että elintarvikealan erityispiirteet

- Aiemmin oli Lounafoodin alla toimiva verkosto, mutta se hajosi avainhenkilöiden lopetettua
 - Nykyään yliopistolla elintarvikekemian laitos järjestää seminaareja ja pyrkii kehittämään verkostoja, mutta tunnettuutta pitäisi yhä parantaa, jotta verkosto olisi hyödyllisempi

5. Kuinka alan huippuosaamista ja tutkimusta voitaisiin jatkossa paremmin hyödyntää uusia kaupallisia elintarviketuotteita kehitettäessä?

- Lähtökohta on erinomainen, sillä Suomessa on puhtaat raaka-aineet ja tehokkaat viranomaiset valvomassa
- Alan huippuosaajat tulisi paremmin saada jäämään elintarvikealan palvelukseen
- Tuoteturvallisuuden kehittäminen parantaisi laadun lisäksi myös alan imagoa, ja edellä mainittu osaajien puute voisi helpottaa
- Lisäksi tulisi ottaa käyttöön alueen resurssit: oppilaitokset ja tutkimuskeskukset voivat tarjota osaamista yksikköoperaatioiden kehityksessä, tuotekehityksessä ja tutkimustulosten siirtämisessä käytäntöön

6. Muuta?

- Ulkoistaminen on yksi keino tehostaa toimintaa tai parantaa sen laatua
 - Esimerkiksi siivouspalvelujen ulkoistamisen on havaittu nostavan hygieniatasoa ja käytössä on alihankkijayrityksen uusimmat laitteet sekä osaaminen
- Ammattikoulutuksen parantamiseen on saatu varoja Turun ammatti-instituutissa
 - Palkattu kolmas opettaja
 - Kerätty kiinnostunutta yritysrekisteriä, tarkoitus räätälöidä heille koulutusta
 - Aloitusseminaari 21.1.2009, Lemminkäisenkatu 14-18

11.2 Toimialan muutosvoimat ja kehittämisen keskeiset teemat

Alla on lueteltu yleisessä keskustelussa mainitut megatrendit ja heikot signaalit. Jokaisessa kohdassa on mainittu myös kannatus seitsemän asiantuntijan joukossa delfoikierroksella. Liitteessä 3 on listattu kaikki asiantuntijoilta saadut kirjalliset kommentit.

Megatrendit

- Ruokaturvallisuus (4)
- Arvomaailma kuluttamisessa mukana (4)
 - Eettinen kuluttaminen
- Ruoan alkuperä (3)
- Kaupan rooli kasvaa yhä (mm. ruokaturvallisuusvaatimukset) (2)
- Arvomaailma kuluttamisessa mukana (2)
 - Terveysvaikutteisuus
 - Slow food, elämyksellisyys
- Sertifiointi (1)

Heikot signaalit

- Perimäravinto (syödään oman geeniperimän mukaisesti sairauksien ehkäisyyn pyrkien) (4)
- Vesivarojen ehtyminen kuivissa maissa tuo mahdollisuuksia vesirikkaampien maiden elintarviketuotantoon (4)
- Elintarvikkeiden tarkka jäljitettävyyden, läpinäkyvyys (2)
- Elintarvikealan uudet palvelukonseptit (slow food ja fast food yhdistyy, syödään pimeässä jne.) (2)
- Kulutuksen pirstaleisuus ja kuluttajien epärationaalinen käyttäytyminen tilanteen mukaan (2)

12. SWOT-ANALYYSI

Alla on lueteltu yleisessä keskustelussa mainitut vahvuudet, heikkoudet, mahdollisuudet ja uhat. Liitteeseen 4 on koottu kaikki kirjalliset asiantuntijakommentit.

Vahvuudet

- Puhdas vesi ja raaka-aineet
- Työvoimaa riittää
- Tuotekehitysoosaaminen
- Monipuolinen koulutustarjonta
- Teollisuuden tekninen taso korkea
- Vahvat alueelliset ruokaperinteet sekä elintarviketeollisuuden perinteet
- Kansainvälisiä toimijoita
- Innovaatiojärjestelmä
- pk-yrityskenttä elinvoimainen

Heikkoudet

- Työvoimakustannukset
- Strategisen näkemyksen puute
- Toimijoiden pienuus
- Pääoman vähäisyys/ hankinnan vaikeus, sen tuoma uskottavuusongelma
- Koordinoimattomuus
- Heikko brändi
- Markkinointiosaaminen/uskottavuus
- Kielitaito ja kansainvälinen osaaminen
- Pienet ja keskittyneet kotimarkkinat
- Imago

Mahdollisuudet

- Kasvu kansainvälisessä myynnissä
- Verkostoituminen (foorumi, klusteri) ja rajapintojen hyödyntäminen
- Erikoistuminen
- Venäjän markkinat
- Tuotekehittäminen
- Vastuullisuus (laajana käsitteenä kaikissa arvoketjun osissa)
- Jalostusarvon kasvattaminen
- Ruokamatkailu

Uhat

- Tuotantoyksiköt siirtyvät ulkomaalaisten haltuun
- Kaupan omat merkit dominoivat yhä enemmän (tuottajien kilpailu kovenee ja päädytään jopa huutokauppaan)

- EU-lainsäädännön muuttuminen (Ylisäättely ja tilavaatimukset -> kärjistyy ongelmina tietyillä aloilla tai yrityskoossa)
- Ruokaturvallisuus
- pK-yritysten toimintaedellytykset laskevat, mikäli ketjujen valta vielä kasvaa
- Imago

VAHVUUDET

- Puhdas vesi ja raaka-aineet (6)
- Alueelliset ruoka- ja elintarviketeollisuuden perinteet (4)
- Tuotekehitysosaaminen (3)
- Korkea tekninen taso (3)
- Innovaatiojärjestelmä (2)
- Pk-yrityskenttä elinvoimainen (2)

MAHDOLLISUUDET

- Verkostoituminen ja rajapinnat (5)
- Jalostusarvon kasvattaminen (5)
- Venäjän markkinat (4)
- Erikoistuminen (3)
- Kansainvälisen myynnin kasvu (2)
- Vastuullisuus kaikissa arvoketjun osissa laajana käsitteenä (2)

HEIKKOUEDET

- Koordinoimattomuus (5)
- Strategisen näkemyksen puute (4)
- Pääoman vähäisyys/hankinnan vaikeus ja uskottavuusongelma (2)
- Markkinointiosaaminen (2)
- Pienet ja keskittyneet kotimarkkinat (2)
- Työvoimakustannukset (2)

UHKAT

- Tuotantoyksiköt siirtyvät ulkomaalaisten haltuun (4)
- Pk-yritysten toimintaedellytykset laskevat; ketjujen valta (4)
- Kaupan omat merkit dominoivat yhä enemmän (3)
- EU-lainsäädännön muuttuminen/ylisäättely (2)

Kuva 18. Varsinais-Suomen elintarviketeollisuuden SWOT-analyysi ja eri ominaisuuksien asiantuntijoilta saamat kannatukset keskiarvoina, delfoi-kierros.

13. KEHITTÄMISIDEAT JA JATKOTOIMENPIDE- EHDOTUKSET

Alla on lueteltu yleisessä keskustelussa mainitut kehittämisideat. Tärkein kehittämisidea oli verkostomaisen toiminnan vahvistaminen foorumin avulla, jolla olisi alatehtäviä. Asiantuntijoiden kirjallinen palaute kokonaisuudessaan on esitetty liitteessä 5.

Asiantuntijaraadin mukaan Varsinais-Suomessa tarvitaan verkostoitumisfoorumi, jolla on ainakin seuraavat päätehtävät

1. Elintarvikealan strategian päivitys (Edellinen laadittu vuonna 2001)
2. Alan imagon parantaminen

Oleellista foorumin käynnistämiseksi ja jatkuvuudelle on sekä vahva koordinaattori, eri alojen avainedustajien mukanaolo että riittävä rahoitus. Tällöin toiminnalla on uskottavuutta ja konkreettisia tuloksia voidaan odottaa. Tavoitteena olisi päästä irti projektiluontoisuudesta ja hakea jatkuvuutta. Lisäksi kannattaa hyödyntää jo olemassa olevia verkostoja ja kehitysohjelmia, jota ovat ainakin

1. Sapuska-ohjelma (TEKES)
2. Menestyvä Mara 2 (Turun ammatti-instituutti)
3. Lounafood
4. Elintarvikekemian laitoksen verkostot

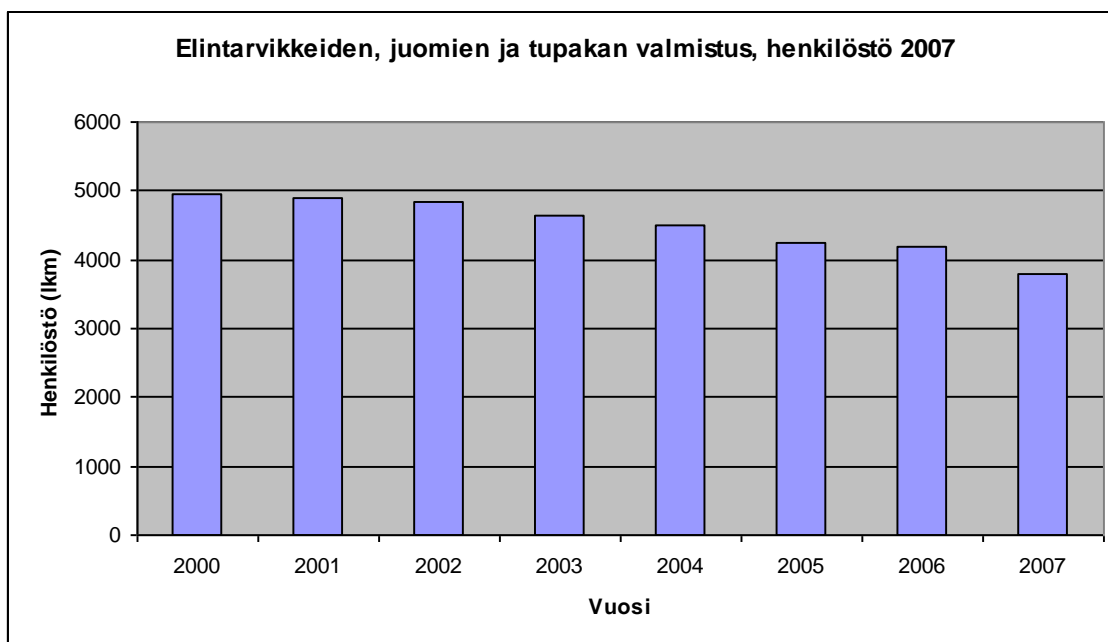
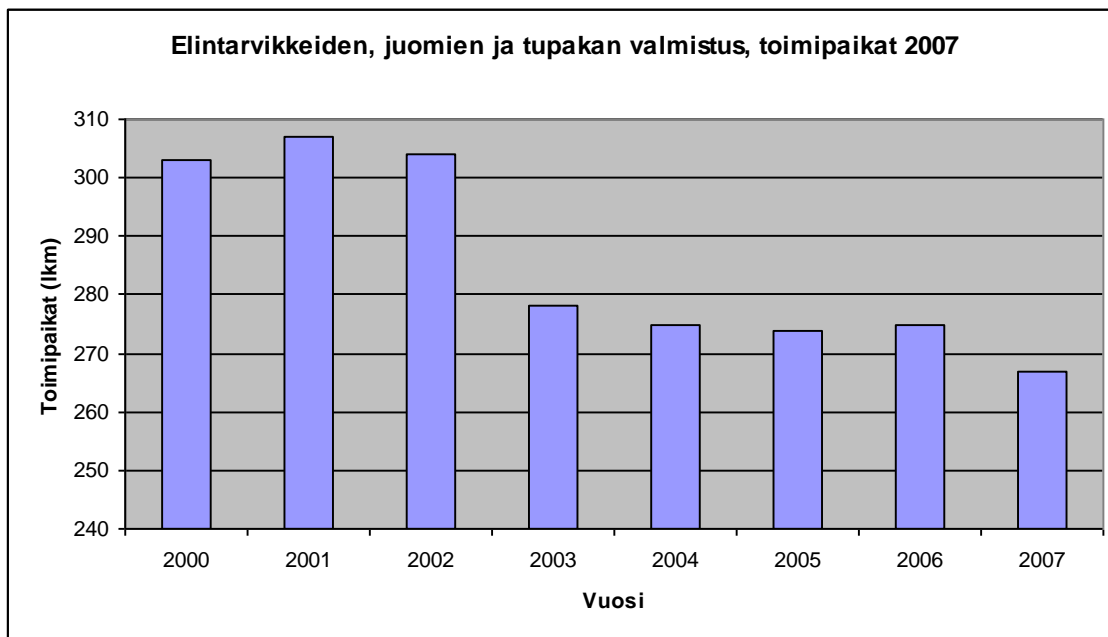
Rahoitusta voitaisiin saada esimerkiksi seuraavilta tahoilta

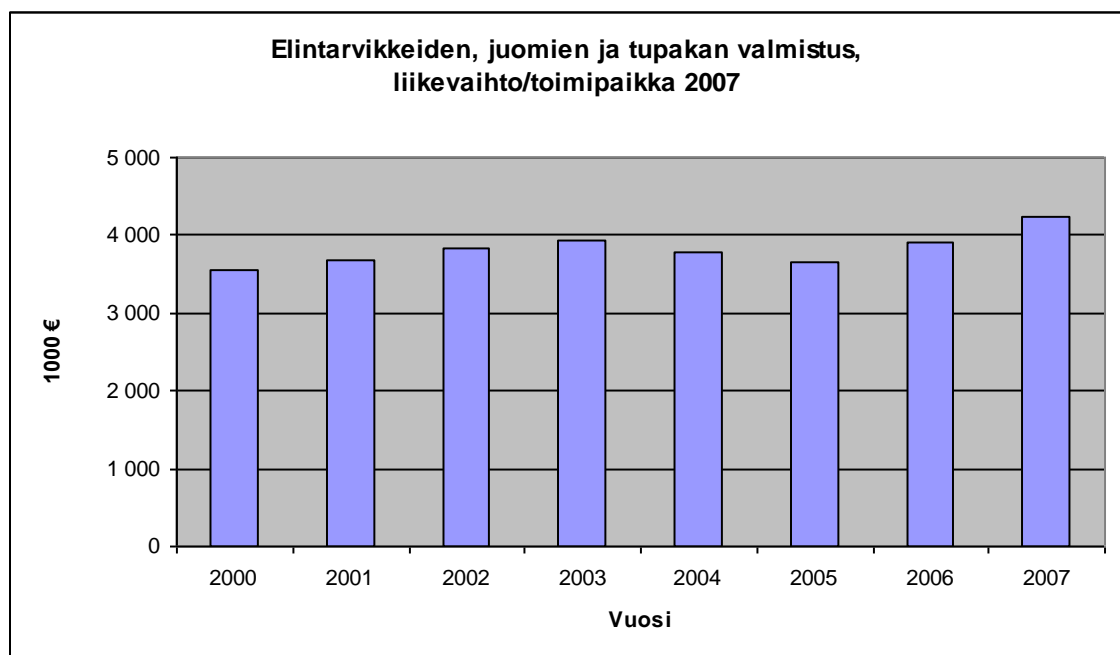
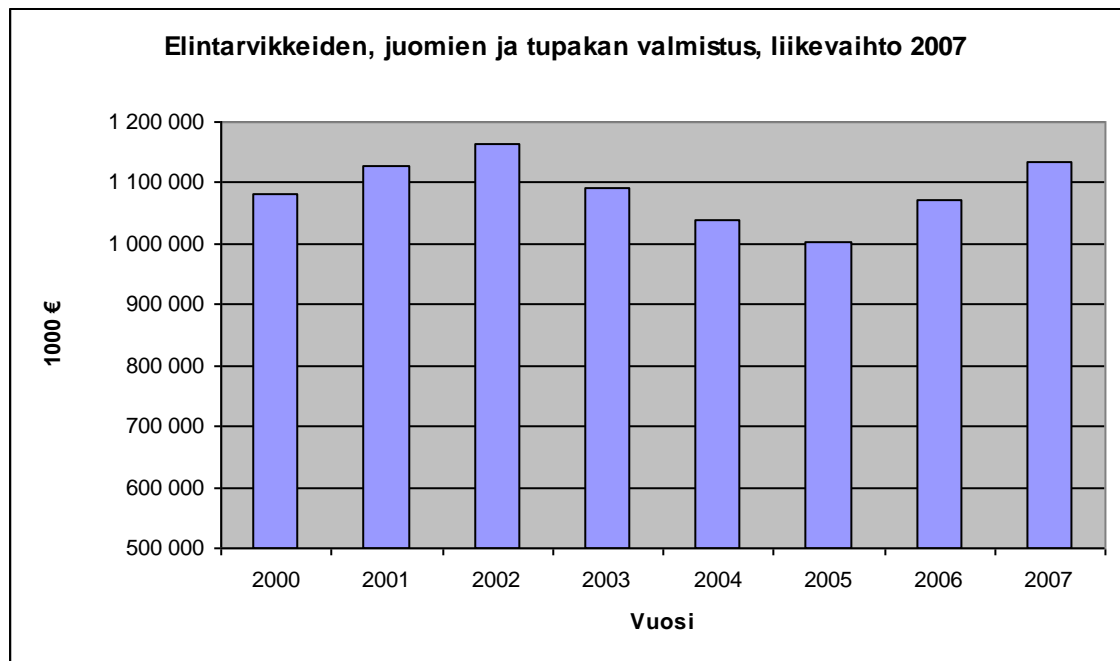
1. Maaseuturahasto
2. ELY:n tarjoamat resurssit (vuoteen 2013 asti EU:n ohjelmakausi käynnissä)
3. Elintarviketeollisuusliitto
4. Yritykset?

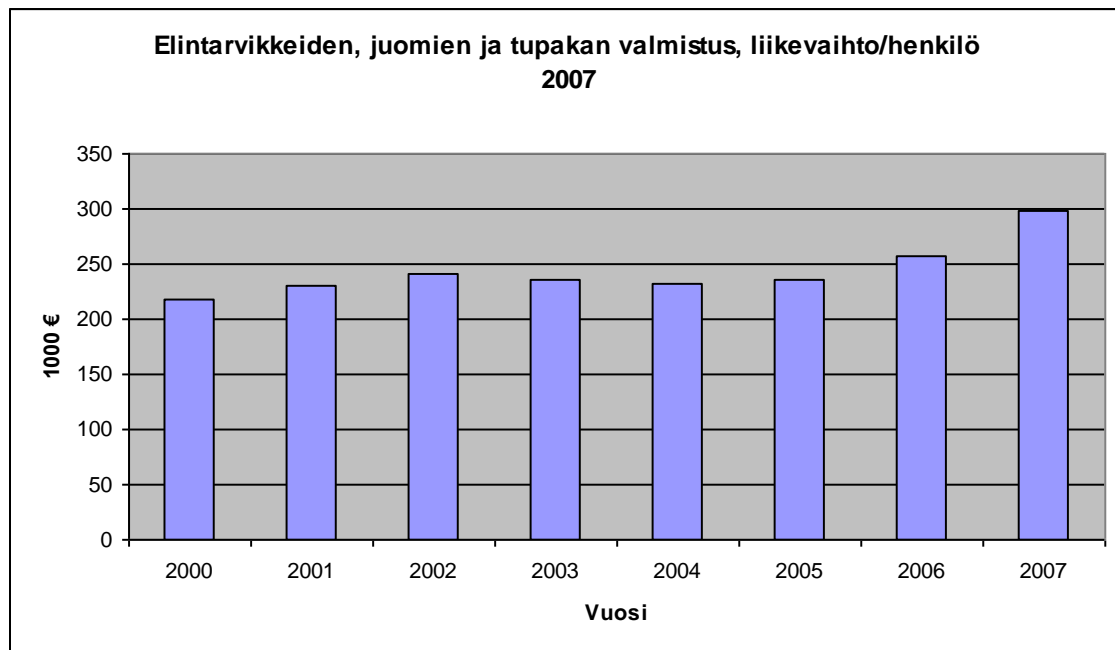
Tammikuussa järjestetään Sapuska-ohjelman puitteissa seminaari, jossa esitellään muun muassa toistaiseksi kerättyjä tutkimustuloksia yrityskentältä. Siellä voisi olla luonnollista keskustella alustavasti myös Varsinais-Suomen elintarvikefoorumista. Turun ammatti-instituutin Maija-Liisa Välimäki ilmaisi henkilökohtaisen kiinnostuksensa foorumin kehittämiseen.

Toisaalta muutama elinkeinoelämän edustaja ilmaisi delfoi-kierroksella, että foorumi voi olla enemmän kehittäjätahojen kuin elinkeinoelämän intresseissä ja yritysten mahdollista suoraa rahoitusta tulee arvioida huolella.

Liite 1. Varsinais-Suomen elintarvikealan toimipaikat, henkilöstö ja liikevaihto







Varsinais-Suomi, kaikki yritykset

Tunnuslukuja

	2005	2006	2007
Yritysten lkm jakaumassa	21 814	22 690	23 778
Liikevaihto/yritys 1000e	804	841	874
Liiketoiminnan tuotot/yritys 1000e	814	855	886
Jalostusarvo/yritys 1000e	252	262	261
Henkilöstön lkm/yritys	5	4	4
Liikevaihto/henkilö 1000e	178	191	198
Jalostusarvo/henkilö 1000e	56	60	59
Jalostusarvo/henkilöstökulut	2	2	2
Taseen loppusumma/yritys 1000e	744	769	791
Myyntikate/yritys 1000e	419	437	449
Myyntikate-%	52	52	51
Käyttökate/yritys 1000e	91	97	92
Käyttökate-%	11	11	10
Rahoitustulos-%	9	9	8
Liiketulos-%	7	8	7
Nettotulos-%	5	6	4
Kokonaistulos-%	5	6	6
Tilikauden tulos-%	6	7	7
Kokonaispääoman tuotto-%	9	10	9
Omistajan palkkakorjaus-%	1	1	1
Omavaraisuusaste-%	49	47	47
Suhteellinen velkaantuneisuus-%	46	49	48
Quick ratio	1	1	1
Myyntisaamisten kiertoaika, pv	31	32	31

Liite 2. Varsinais-Suomen ammattibarometri 2009-2010, elintarvikealan ammatit

VARSINAIS-SUOMEN AMMATTIBAROMETRI 2009

Arvio perustuu työvoimatoimistojen näkemykseen työmarkkinatilanteen kehityksestä eri ammateissa tulevan vuoden aikana. Arvio on tehty elo-syyskuussa 2009.

Merkkien ja värien selitykset:

TUR = Työ- ja elinkeinotoimisto Turku
RAI = Työ- ja elinkeinotoimisto Raisio
KAA = Työ- ja elinkeinotoimisto Kaarina
PAI = Työ- ja elinkeinotoimisto Paimio
SAL = Työ- ja elinkeinotoimisto Salo
PAR = Työ- ja elinkeinotoimisto Turunmaa
LOI = Työ- ja elinkeinotoimisto Loimaa
UKI = Työ- ja elinkeinotoimisto Uusikaupunki
LAI = Työ- ja elinkeinotoimisto Laitila

TE-TOIMISTOJEN ARVIO REKRYTOINTITARPEESTA VUODEKSI ETEENPÄIN				
VÄHENEEN NOPEASTI	VÄHENEEN	PYSYY ENNALLAAN	KASVAA	KASVAA NOPEASTI

TE-TOIMISTOJEN ARVIO TYÖMARKKINATILANTEESTA VUODEN KULUTTUA				
PALJON LIIKAA HAKIJOITA	LIIKAA HAKIJOITA	TASAPAINO	PULAA HAKIJOISTA	PALJON PULAA HAKIJOISTA

TYÖNHAKIJATILANNE AMMATISSA		
YLITARJONTAA	TASAPAINO	PULAA

Pullonkaulaongelmalla tarkoitetaan tilannetta, missä työvoiman puute paikallisilla työmarkkinoilla muodostuu esteeksi toimipaikkojen/toimintojen laajentumiselle.

Avoimet paikat tammi - kesäkuulta 2009, Työttömät kuukauden lopussa tammi - kesäkuun 2009 (keskiarvo)

Ammatti	TE-TOIMISTON ARVIO rekrytointitarpeesta vuodeksi eteenpäin									TE-TOIMISTON ARVIO työmarkkinatilanteesta vuoden kuluttua									Pullonkaula- ongelmia	AVOIMET PAIKAT		PAINOTETTU keskiarvo	
	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI		HAKIJAT	YHTÄYSHAKUJAT	YHTÄYSHAKUJAT	YHTÄYSHAKUJAT
00725 Työnjohtajat	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	30	7	4,3	2,5	TASAPAINO
012 Laborantit, laboratorioapulaiset	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	79	17	4,7	2,2	YLITARJONTAA
211 Yrittäjät	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	109	76	1,4	2,9	TASAPAINO
321 Sisäänostajat	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	33	9	3,7	2,3	YLITARJONTAA
331 Myyntityötä johtavat	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	116	119	1,0	3,5	TASAPAINO
405 Maataloustyöntekijät	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	17	39	0,4	3,7	PULAA
411 Puutarhatyönjohtajat	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	76	39	2,0	3,0	TASAPAINO
412 Puutarhatyöntekijät	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	137	927	0,1	3,3	TASAPAINO
542 Tavara-lähetit	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	1	14	0,1	3,0	TASAPAINO
822 Leipurit, kondiittorit	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	36	83	0,4	3,0	TASAPAINO
823 Suklaa-, makeistyyöntekijät	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	54	17	3,2	2,3	YLITARJONTAA
825 Säilyke-, pakastetyöntekijät	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	28	40	0,7	3,0	TASAPAINO
826 Teurastajat, lihavalmistetyöntekijät	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	70	1	70,3	2,2	YLITARJONTAA
828 Einestyyöntekijät	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	33	45	0,7	2,9	TASAPAINO
881 Pakkaajat	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	117	165	0,7	2,8	TASAPAINO
882 Varastotyöntekijät	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	TUR	RAI	KAA	PAI	SAL	PAR	LOI	UKI	LAI	262	243	1,1	2,3	YLITARJONTAA

Liite 3. Asiantuntijaraadin kaikki kommentit, megatrendit ja heikot signaalit

Megatrendit

- Teknologinen kehitys
- Ikääntyminen
- Luomu
- Funktionaaliset elintarvikkeet
- Ilmastomuutos
- Globalisaatio
- Ruokaturvallisuus
- Alkuperäisasiat
- Sertifiointi
- Kaupan roolin kasvu
- Eettisen kuluttamisen kasvu
- Ruokaturvallisuus
- Vastuullisuus
- Verkottuminen ja yhteistyö
- Sertifiointi, laatustandardit
- Markkinointi/kaupan rooli
- Ekologisuus ja eettisyys
- Elintarvikeketjuun kytketty bioenergiatuotanto
- Ruokaturvallisuus (BRC, ISO, IFS jne.)
- Slow food/Terveys/Terveysvaikutteisuus
- Koulutustarpeet muuttuvat jatkuvasti
- Maku
- Helppous vs. itse valmistaminen
- Alkuperäisasiat
- Ruokaturvallisuus
- Sertifiointi
- Kaupan roolin kasvu
- Eettisen kuluttamisen kasvu
- Kestävä kehitys
- Vastuullisuus (sustainability)
- Ruokaturvallisuus
- Hyvinvointituotteet
- Automatisaatio
- Alkuperällä on väliä
- Lähiruoka
- Turvallisuus
- Vastuullisuus (CSR)
- Materiaalitehokkuus
- Raaka-aine 100% tuotteiksi
- Jäljitettävyys
- Ruoka harrastuksena
- Elämyksellisyys

Heikot signaalit

- Slow food (pikaruokakulttuuria vastaan)
- Perimäpohjainen ravinto
- Jäljitettävyys, läpinäkyvyys
- Ruokaturismi
- Kuluttamisen pirstaleisuus
- ”Vesipakolaisuus”
- Uudet palvelut elintarvikealalla
- Eri kuluttamisen muodot
- Kuluttaminen pirstaloituu
- Enemmän ruokaan liittyviä palveluita
(Uudet syömisen tavat ja palvelukonseptit)
- Vesipakolaisuus (mahdollisuus kotimaiselle tuotannolle)
- Perimäpohjainen ravitsemus
- Jäljitettävyys
- Ruoka harrastuksena
- Kuluttamisen pirstaleisuus
- Perimäpohjainen ravitsemus
- Kohdennettu viestintä
- Kalakantojen vastuullinen pyynti
- Hiilijalanjälki
- Jäljitettävyyden nousu
- ”Vesipakolaisuus”

Liite 4. Asiantuntijaraadin kaikki kommentit, SWOT-analyysi

Vahvuudet

- Osaaminen
- Nykyaikaisuus (konekanta)
- Puhtaus
- Turvallisuus laajana käsitteenä
- Puhtaus ja saasteettomuus
- Runsas koulutusmahdollisuudet
- Tekninen taso
- Jäljitettävyys
- Työvoiman saatavuus
- Monipuolinen koulutus
- Vahva perinne
- Vahva yrityksen sisäinen tietotaito
- Alkutuotanto
- Laaja osaamispohja
- Vahvat pk-yritykset, hyvät tuotteet
- Hygieniat, ruokaturvallisuus
- Tuotteiden maku ensisijainen
- Puhdas vesi
- Vahvoja kansainvälisiäkin toimijoita
- Asiantuntijakunta laaja ja monialainen
- Noin 300 elintarvikealan yritystä VS-alueella, puhtaiden raaka-aineiden käyttö ja niiden jatkuvasti kasvava kysyntä sekä hyödyntäminen markkinoinnissa
- Perusmaatalous
- Perinne elintarvikealalla
- Osaaminen
- Julkinen innovaatiotuki
- Puhtaat raaka-aineet ja vesi
- Keskittynyt osaaminen
- Prosessien hallinta
- Maltilliset suhdannevaihtelut
- Työvoimaa tarjolla
- Tuotekehitysosaaminen
- Puhtaat raaka-aineet ja vesi
- Paljon erikokoisia toimijoita
- Hyvät kouluttajat
- Vahvat tuotebrändit
- Monentasoinen koulutus
- Erikoisosaamisalue T&K
- Monipuolinen koulutustarjonta
- Puhtaat elintarvikkeet
- Vahvat alueelliset tuotteet
- 2 korkeakoulua, AMK, tutkimusta

Heikkoudet

- Pienet markkinat lähiruualle
- Pieni yrityskoko
- Rajalliset ja hajanaiset kehitysresurssit
- Kielitaitokysymys viennissä
- Koulutuksen ja elinkeinoelämän tarpeet eriävät
- Alan uskottavuus rahoitusmarkkinoilla muutokset)
- Pienet tuotantosarjat eivät tue uusia investointeja
- Yhteiskunnan näkemyskyky strategista
- Heikot markkinat
- Sijainti
- Heikko omapääoma
- Vientimarkkinoiden hallitsemattomuus
- Kielitaito
- Hajanainen kenttä
- Yritysmäärä vähentynyt (pk-seudulle keskittyy)
- Huono imago alalla
- Markkinointiosaaminen puuttuu
- Pienehkö kuluttajamassa
- Heikko uskottavuus rahoitusmarkkinoilla
- Koulutus ja yritysten tarpeet eivät kohtaa
- Alihankinta/verkostoituminen
- Puutteellinen verkottuminen
- Teknologian siirto
- Ennakointitiedon hyödyntäminen
- Polarisoituva yritys rakenne
- Heikot brändit pk-sektorilla
- Investointikyky (tiheät
- Koulutus sopeutuu hitaasti
- Alan houkuttelevuus (työvoima)
- Imago
- Pienet, keskittyneet markkinat
- Heikko yhteistyö
- Informaation huono kulku
- Kielitaito/resurssipula
- Tunnettuus huono
- Ei yhteistä foorumia eri aloille
- Tietämyksen koordinointi
- Toimijoiden roolit eivät selkeitä
- Strategisen näkemyksen puute
- Koulutus ei vastaa yritystarpeita
- Vähän vientirenkaita
- Yhteistyöverkot puuttuvat

-Yritysten kehittämispanokset ovat kovin lyhytnäköisiä ja asiakaslähtöinen markkinaosaaminen heikohkoa

Mahdollisuudet

- Yhteistyö
- Verkostoituminen
- Luomutuotteet viennissä
- Lisäarvotuotteet niche-markkinoille
- Venäjä (paranee kunhan liittyy WTO:hon)
- Tuotekehitysosaaminen
- Vientimarkkinoiden saaminen, tuotannon kasvu
- Erikoistuminen, kuten gluteenittomat tuotteet
- Jalostusasteen kasvattaminen
- Verkostoituminen, synergiaedut
- Imagon ja näkyvyyden parantaminen
- Korkealaatuiset, vastuulliset tuotteet
- Valtakunnallinen ja kv-markkinointi
- Uudet palvelukonseptit
- Ruokaturismi
- Uusiutuvien energioiden käyttö
- Yhdistykset mukaan koulutukseen (SEL/ETL)
- TEKES- ja TYKES-ohjelmat
- TE-hallinnon palvelut
- Paikallisruoka
- Maahanmuuttajat
- Slow food
- TEM:n ja Finpron heikot signaalit-hanke
- Lähi- ja luomuruoka nostavat profiiliaan maailmalla ja trendi ajautuu varmasti Suomeenkin. Kuluttajat panostavat vastuullisuuteen ruokahankinnoissaankin, ja yritysten hyödynnettävä tätä markkinoinnissa. Kuluttajat haluavat pois bulkkituotannosta ja ”aitoja makuja”.

Uhat

- Ilmastovaikutukset
- Ammattitaitoinen henkilöstö
- Kaupan aukioloajat 1.1.2010 alkaen joustavuutta
- Alan palkkakehitys
- Ulkomaisten yritysten tuotantoyksiköksi
- Kasvu-uran puuttumisesta johtuva kutistuminen
- Ulkomaalainen yritys ostaa
- Tuotanto siirretään ulkomaille
- Yritysten määrä vähenee yhä
- Hygieni- ja turvallisuusvaatimukset kasvavat (Pienyritysten pitäminen mukana kilpailussa)
- Kaupan omat merkit, tukkuhuutokaupat
- Kielitaidon heikkous kansainvälistymisessä
- Jämähdetään, ei hyödynnetä synergiaa innovaatioiksi

- Venäjä, Pietari lähellä
- Kapeat ”Added value”-tuotteet
- Ilmastonmuutos
- Laaja, poikkiosaava yhteistyö
- Terveysvaikutteidat elintarv.
- Luomu/lähiruoka, kotimaisuus
- Yksilöllisyys, trendit
- Kokeilunhalu
- Hyvä vesi
- Imago nostettavissa
- Osaamisesta yhteistyöhön
- Kielitaidon parantaminen
- Kansainvälisyys
- Tuoteturvallisuus/hygieniataso
- Vastuullisuus
- Ruokamatkailu
- Täsmä/yhteishankintakoulutus
- Luomu
- Funktionaaliset elintarvikkeet
- Yhteistyöfoorumit
- Vienti
- Bioalat, bioenergia
- Venäjä

- Tuotannon siirtyminen muualle
- Turvallisuustekijät
- Ilmastonmuutos
- Lainsäädännön muuttuminen
- Liika säätely lakipykälistä
- Osaavan työvoiman puute
- Liikaa suurtuotantoa (konsernit)
- Imago
- Ulkomaalainen omistus
- Ylisäättely
- Tuonti/ruotsalainen maito
- EU:n lainsäädäntö tiukentuu
- Kansalliset lait tiukentuvat

-Halvemmat ulkomaalaiset tuotteet syrjäyttävät kotimaiset
-Lainsäädännön tiukentuminen on ajanut pieniä toimijoita ahtaalle ja
valitettavasti trendi tuntuu olevan samansuuntainen hyvistä yrityksistä
huolimatta- Kaupan kova keskittyminen ja päätävävalta ovat myös tulevaisuuden
uhkakuvia

Liite 5. Asiantuntijaraadin kaikki kommentit, kehittämisideat

Ideointikierroksen kirjalliset kommentit

- Palveleva tuotekehitysvalmius = tuotekehitysyhteistyö
- Osaajien ja osaamisen tarvitsijoiden kohtaamista edistettävä
- Verkostoituminen
- Varsinais-Suomessa hankkeen ”Menestyvä Mara 2” toteutus
- Elintarvikefoorumin henkiinherättäminen
- Yhteistyön herättäminen ja infokanavien monipuolistaminen
- Pysyvä Varsinais-Suomen elintarvikealan yhteistyöfoorumi
- Pitkän tähtäimen ennakointihanke
- Maidon jatkojalostuksen ammattitutkinto yrittäjälle
- Yrityksille tietoa koulutuksista (oppilaitosten tiedostus parempi)
- Kalanviljelyn TKTT-haastattelut
- Elintarvikeklusterianalyysi
- Varsinais-Suomen elinkeinostrategian tarkistaminen
- Osallistuminen koulutustarjonta 2016-prosessiin (Varsinais-Suomen liitto)

Kommentit esitettyyn foorumiin

- Tämä kuulostaa järkevältä. Eri toimijoiden erityisosaaminen olisi hyvä saada kunnolla hyötykäyttöön
- Foorumi voisi käynnistää myös pidemmän aikajänteen ennakointitutkimuksia (foresight), toimia tulevien TKTT-haastatteluiden asiantuntijaraatina, kommentoida ns. Koulutustarjonta 2016-hankkeessa esitettyjä elintarvikealan koulutuksen aloituspaikkamääriä, käsitellä TEM:n ja Finpron tuottamia heikkoja signaaleja, käsitellä Harava-haastatteluiden tuloksia jne
- Alan imagolla tarkoitettaneen elintarviketuotannon ja-teollisuuden kiinnostavuutta laajalti ymmärrettyä. Tuotteiden ja markkinoinnin kautta kotimaisilla elintarvikkeilla sinänsä ei mielestäni ole ollenkaan huono imago. Vahva koordinaattori on tietysti hyvä olla, mutta vielä oleellisempi asia on alueellinen "korkean tason" sitoutuminen ja tuki strategiatyölle.

-Verkostoissa voi huomioda myös TuAMK:n (Bioalat ja liiketalous) verkoston, joka paljolti rakentuu pk-yrityksiin ja liittyy käytännön tason toimintaan. Enpä unohtaisi myöskään Turku Science Park'ia tässä yhteydessä. Elintarvikeliitolla tarkoitetaan tässä Elintarviketeollisuusliittoa ja Elintarvikkeiden tutkimussäätiötä. Yksittäisten yritysten mahdollista suoraa rahoitusta tulee arvioida huolella.

-Foorumi on ehkä enemmän kehittäjätahojen kuin elinkeinoelämän intresseissä => muoto ?

Varsinais-Suomen elinkeino-, liikenne-
ja ympäristökeskus
PL 236, Ratapihankatu 36, 20101 Turku
puh. 020 636 0060
www.ely-keskus.fi/varsinais-suomi

ISSN 1798-8004 (painettu)
ISBN 978-952-257-006-2 (painettu)
ISSN 1798-8012 (verkkojulkaisu)
ISBN 978-952-257-007-9 (verkkojulkaisu)